



CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

- MILLÉSIME 2024 -

CLIMATOLOGIE

L'hiver 2023-2024 est doux et très arrosé. Le cumul de précipitations d'octobre 2023 à mars 2024 atteint un niveau record depuis l'an 2000.

Le débourrement de la vigne est 10 à 12 jours plus précoce que la moyenne.

La douceur du début avril et l'humidité des sols contribuent à un développement très précoce et virulent du mildiou, qui nécessite jusqu'à fin juillet un contrôle sans faille.

Les conditions plus fraîches après la mi-avril ralentissent le développement de la vigne : la floraison n'est pas particulièrement précoce. Elle se déroule correctement, à l'exception de quelques parcelles hâtives, plus millerandées.

L'été tarde à s'installer, mais, ensuite, le cumul des précipitations de juillet et août est nettement inférieur à la moyenne : un déficit hydrique très qualitatif s'installe entre fermeture de la grappe et véraison, favorable à l'accumulation et à la maturation des tanins des pellicules et des pépins.

A la fin août, des précipitations reviennent et ralentissent la maturation. La période plus sèche du 12 au 20 septembre fait, en revanche, bien avancer la maturité.

Nous vendangeons les premières parcelles de merlot le 20 septembre, et continuons le 23. Les conditions assez humides et fraîches permettent à ce stade une maturation rapide des tanins des pellicules. L'accumulation des sucres dans les baies reste, elle, modérée, et la dégradation des acides limitée.

Nous terminons les vendanges le 9 octobre avec des cabernets sauvignons tardifs d'une belle tenue sanitaire.

Le rendement moyen sur la propriété est de 41.5 hl/ha.

VENDANGE

DÉGUSTATION

Le nez, fin et précis, montre une belle richesse et un bel éclat de fruits mûris lentement sans excès de chaleur.

Dès l'entrée en bouche, le vin offre rondeur et souplesse, avec un joli relief aromatique.

L'élevage est légèrement présent à ce stade, mais respecte parfaitement la finesse et l'élégance de tanins déjà bien fondus. Les tanins des raisins ont bien su profiter des conditions plus sèches du cœur de l'été.

La teneur en alcool, légèrement inférieure à 13% vol est modérée, le vin bien équilibré par une belle vivacité.



ASSEMBLAGE 2024

72% Cabernet Sauvignon

22% Merlot

3,5% Cabernet Franc

2,5% Petit Verdot

13% vol.

Le millésime 2024 se révèle tout en délicatesse et complexité, mais avec un beau charnu, des tanins raffinés et déjà une vraie longueur aromatique.