



# CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

## - MILLÉSIME 2025 -



### CLIMATOLOGIE

À la fin de l'hiver 2024-2025, le redoux est rapide. Il conduit à un débourrement précoce et très homogène du vignoble.

Au mois de mai, les températures sont également très douces, avec peu de pluies. La floraison est alors précoce et rapide.

Le nombre de grappes par pied est cependant faible, du fait d'un printemps 2024 humide et frais. C'est un premier élément limitant du rendement.

De mai jusqu'à fin août, l'été est particulièrement chaud et très sec. Les contraintes hydriques précoces conditionnent une très bonne synthèse des tanins des pellicules.

La véraison est terminée à fin juillet. Les conditions de températures élevées et de sécheresse qui se poursuivent sont extrêmement favorables à la maturation des baies.

À la fin août, des pluies reviennent. Elles sont très favorables à l'arrêt d'une accumulation excessive des sucres dans les baies et permettent l'accélération de la maturité des pellicules.

### VENDANGES

Les vendanges débutent le 4 septembre, avec quelques parcelles de merlot exceptionnellement précoces. La récolte s'étale jusqu'au 22 septembre, rythmée de plusieurs interruptions, qui nous permettent de ramasser chaque parcelle à son optimum.

Les rendements sont faibles, de l'ordre de 33 hl/ha en moyenne, du fait d'un faible nombre de grappes par pied, mais aussi d'une taille très réduite des baies avec une sécheresse prolongée.

La réussite qualitative est très régulière pour toutes nos parcelles, avec une très haute qualité pour tous les cépages. Chacun contribue à la richesse aromatique, à la profondeur d'une matière charnue et étoffée, aux tanins élégants et fondus.

La construction du millésime 2025 a à la fois profité de la richesse et de la maturité conférées par des conditions chaudes et très sèches tout au long de l'été, mais aussi de l'équilibre permis par des pluies qui ont limité la richesse en alcool (13% vol au final) et largement contribué à l'affinement des tanins.

### DÉGUSTATION

2025 se présente comme un très grand millésime, déjà accessible à la dégustation, très expressif dans son intense complexité aromatique, son harmonie et la douceur de sa matière pourtant d'une belle densité.

### ASSEMBLAGE

62% Cabernet Sauvignon  
26% Merlot  
6% Petit Verdot  
6% Cabernet Franc

- 13% vol. -

