



DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

- MILLÉSIME 2020 -

CLIMAT

L'hiver 2019-2020 est particulièrement doux, et historiquement pluvieux. Le débourrement de la vigne est précoce, 10 jours plus tôt que la moyenne, régulier et homogène grâce à la douceur des températures. Le printemps est également doux et arrosé, très favorable au mildiou qui nécessite une attention particulière. La floraison, à partir de la mi-mai, profite d'une courte période chaude et sèche : la nouaison est optimale.

À partir du 19 juin, des conditions sèches se mettent en place, mais elles restent fraîches jusqu'à la mi-juillet. Les températures de l'été sont ensuite nettement plus chaudes. Des contraintes hydriques de bon niveau se mettent en place progressivement.

Ces conditions sont favorables à une bonne accumulation des anthocyanes et des tanins dans les baies, ainsi qu'à la dégradation des arômes variétaux. Ces contraintes sont affaiblies à la mi-août avec les pluies apportées par des orages. Début septembre, avec l'absence de pluies notables, le déficit hydrique revient au vignoble et les températures élevées sont très favorables à la maturation phénolique, qui sera particulièrement aboutie.

Les vendanges débutent le 14 septembre. La maturité des raisins est excellente, les teneurs en sucres sont équilibrées. L'état sanitaire est parfait et le reste jusqu'à la fin de la récolte le 30 septembre, malgré quelques pluies sur la fin de mois. Les baies de merlot sont de bonne taille, alors que la très petite taille de baies de cabernet sauvignon est très favorable à la concentration des vins. Les rendements, avec 40hl/ha sur la propriété, sont plutôt moyens.

DÉGUSTATION

Le nez, pur et précis, se révèle rapidement à l'aération et offre une belle gamme d'arômes de fruits noirs et rouges.

La bouche offre un joli volume qui se déroule doucement et s'achève sur une belle fraîcheur aromatique, très persistante.

La trame, légèrement serrée au départ, se fond rapidement à l'aération. La dégustation s'achève sur une belle finale élégante.

- 6 décembre 2023 -



MISE EN BOUTEILLE

le 4 juillet 2022

ASSEMBLAGE

57% Cabernet Sauvignon

36% Merlot

5,5% Cabernet Franc

1,5% Petit Verdot

- 13% vol. -



DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

- 2020 VINTAGE -

CLIMATE

The winter of 2019-2020 was particularly mild and exceptionally rainy. The vines budded early and uniformly, 10 days sooner than average, thanks to the mild temperatures.

The spring was also mild and wet, conditions favourable to mildew, which required special attention. The flowering, from mid-May onwards, benefited from a short, warm and dry period: the fruit set was ideal.

From the 19th June onwards, dry conditions set in, but they remained cool until mid-July.

The summer temperatures were then significantly warmer leading to a progressive, high level of water stress in the vineyard.

These conditions help for a good build-up of anthocyanins and tannins in the berries, as well as the development of varietal aromas. This water shortage was eased in mid-August with the rains brought by thunderstorms. At the beginning of September, with the absence of significant rainfall, the water deficit returned to the vineyard and the high temperatures encouraged the ripening process.

The harvest began on the 14th September. The maturity of the grapes was excellent and the sugar content was perfectly balanced. The grapes were in perfect health and remained so, through to September 30th, despite some rain at the end of the month. The Merlot berries were of a good size, while the very small Cabernet Sauvignon berries increased the concentration of the wines.

TASTING

The nose, pure and precise, quickly opens with aeration, offering a beautiful range of black and red fruit aromas.

A beautiful volume on the palate, unfurls gently and finishes with a persistent aromatic freshness.

The structure, slightly tight at first, quickly melts with aeration. The tasting ends with a fine, elegant finish.

- December 6th, 2023 -



BOTTLING

July 4th, 2022

BLENDING

57% Cabernet Sauvignon

36% Merlot

5,5% Cabernet Franc

1,5% Petit Verdot

- 13% vol. -