Wijnfiche

Château Branaire Ducru - G.C.C. | St. Julien
France (SAINT-JULIEN) — 2020

Domaine

Ch. Branaire Ducru

Château Branaire-Ducru ligt verscholen in het uiterste zuidoosten van de gemeente Saint-Julien. De naaste buren zijn Beychevelle en St. Pierre. De bodem van de 48 hectare tellende wijngaard bestaat uit grind van rivierbodems uit het Quartair op een onderlaag van klei. We vinden er 70% cabernet sauvignon, 22% merlot, 5% cabernet franc en 3% petit verdot. De wijnstokken zijn gemiddeld 40 jaar oud. De plantdichtheid varieert van 6.700 tot 10.000 stokken/ha. Handmatige pluk, vergisting op temperatuurgecontroleerde stalen tanks in een modern uitgeruste kelder d.d. 1991, gebouwd op het zwaartekracht principe. 16-20 maanden rijping op barriques, waarvan de helft jaarlijks vernieuwd wordt. Ongefilterd. Productie gemiddeld 180.000 flessen per jaar. In de 17e eeuw maakte Branaire-Ducru deel uit van Beychevelle. De toenmalige eigenaar graaf Bernard de Valette liet bij zijn dood in 1642 een stapel onbetaalde nota's achter, waardoor Beychevelle in delen werd verkocht. Het stuk dat in 1680 werd gekocht door Jean-Baptiste Braneyre is nu bekend als Branaire-Ducru en een ander is het huidige Ducru-Beaucaillou. De nazaten van Braneyre hielde het château ruim een eeuw in bezit, hoewel zijn dochter Marie trouwde met Pierre de Luc. De familie veranderde later hun naam in Duluc. Het toenmalige Château Braneyre werd op de lijst van 1855 een 4e cru. Louis Duluc stierf in 1879 kinderloos en zijn afstammeling Gustave Ducru werd later enig eigenaar. In 1919 kocht Jean-Michel Tapie het château. De wijnen waren tijdens zijn bewind matig van kwaliteit. In 1988 ging het eigendom naar Patrick Maroteaux en ging de kwaliteit er in een razend tempo op vooruit. Directeur is Jean-Dominique Videau.

Dégustation

Le robe monte une couleur dense et profonde. Le nez, déjà expressif, développe une palette complexe de fruits noirs et rouges d'une grande purité. En bouche, l'attaque très ronde ouvre sur un ensemble d'une belle densité, mais la structure reste tout en finesse et en élégance. Elle est portée par une belle acidité, quie accompagne le vin sur une grande longueur.

Mets adaptées

Pintade | Perdrix | Carré d'agneau | Entrecôte | Steak - agneau

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (58%), Merlot (32%), Petit Verdot (7%), Cabernet Franc (3%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

