



DULUC DE BRANAIRE-DUCRU - MILLÉSIME 2022 -



CLIMAT

L'hiver 2021-2022 est moyennement arrosé, mais il permet une bonne recharge en eau des sols. Le débourrement de la vigne est légèrement plus précoce que la moyenne.

Le printemps plutôt chaud permet un développement rapide de la vigne. Fin mai, la floraison se déroule dans des conditions sèches favorables.

Le mois de juin est bien arrosé par plusieurs orages. Les pluies permettent de refaire des réserves d'eau fort utiles pour la suite de l'été : ce sont des conditions durablement sèches qui s'installent dès la fin juin. L'été est rythmé par plusieurs vagues de chaleur forte. Les contraintes hydriques se développent et deviennent rapidement marquées.

Le vignoble semble s'adapter aux conditions très chaudes : le millésime est très "solaire", mais les plantes apparaissent peu marquées, hormis les plus jeunes.

Les baies de raisins sont cependant très petites, cela garantit une belle richesse. Les pépins sont bien mûrs, le potentiel phénolique élevé.

Les vendanges s'étalent du 12 au 24 septembre dans de belles conditions.

Tous les cépages montrent une belle réussite : même les merlots, que l'on aurait pu craindre marqués par la chaleur, sont très expressifs et développent des tannins élégants. Les cabernets sauvignons sont très aromatiques, denses et d'une finesse remarquable. Les parcelles les plus tardives profitent pleinement du beau temps durable.

Les rendements sont moyens : 34,5hl/ha, du fait de la petite taille des baies.

DÉGUSTATION

Le nez, déjà complexe et expressif, offre un fruit d'une belle maturité, réhaussé de notes plus fraîches et de notes délicatement épicées.

L'attaque en bouche est ample et ronde. Le vin se développe sur des tanins bien fondus, avec une belle profondeur et une agréable suavité.

L'ensemble est bien équilibré par une vivacité présente jusque sur la finale.



MISE EN BOUTEILLE

26 juin 2024

ASSEMBLAGE

59% Cabernet Sauvignon
36% Merlot
4% Petit Verdot
1% Cabernet Franc

- 14% vol. -



DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

- 2022 VINTAGE -



CLIMATE

The winter of 2021-2022 was moderately wet, but this allowed for good water replenishment of the soil. The budburst of the vines was slightly earlier than average.

The rather warm spring allowed the vines to develop rapidly. At the end of May, flowering took place in favourable dry conditions.

The month of June was well watered by several storms. The rainfall replenished water reserves, which proved very useful for the rest of the summer : permanently dry conditions set in at the end of June. The summer was punctuated by several strong heat waves. The water constraints developed and quickly became pronounced.

The vineyard seemed to adapt to the very hot conditions: the vintage was very “sunny”, but the plants were not verily severely affected, except for the youngest ones.

However, the grapes were very small, which guaranteed a nice richness. The pips were ripe and the phenolic potential was high.

Harvesting took place from the 12th to 24th September in good conditions.

All the grape varieties were very successful: even the Merlot, which we feared might be affected by the heat, was very expressive and has developed fine tannins. The Cabernet Sauvignon were very aromatic, dense and remarkably refined. The latest parcels took advantage of the long-lasting good weather.

Yields were average at 34.5 hl/ha due to the small size of the berries.

TASTING

The nose, already complex and expressive, offers beautifully ripe fruit, enhanced by fresher notes and delicate spicy notes.

The attack on the palate is full and round. The wine develops on well-integrated tannins, with beautiful depth and pleasant smoothness.

The whole is well balanced by a liveliness that lasts right through to the finish.



BOTTLING

26th June 2024

BLENDING

59% Cabernet Sauvignon
36% Merlot
4% Petit Verdot
1% Cabernet Franc

- 14% vol. -