

## Soirée Du Cercle Bacchus



*Le territoire de Beychevelle,  
Un bout de Saint Julien*



**Vendredi 3 Juin 2016**

**Chez Sébastien RAME**

**Chers amis !**

Je reviens ce soir sur un thème plus classique dans la famille RAME : Bordeaux

Nous allons faire un duel fratricide sur les terres de Saint Julien entre :

**Beychevelle, Branaire Ducru et Ducru Beaucailloux**

Un peu d'histoire !

Sous Henri III, l'ensemble du territoire était le fief des Ducs d'Epéron et notamment du premier d'entre eux : Jean-Louis Nogaret de la Valette. Grand Amiral de France, Gouverneur de Guyanne.

En signe d'allégeance, les bateaux qui descendaient la Gironde vers Bordeaux devaient baisser les voiles

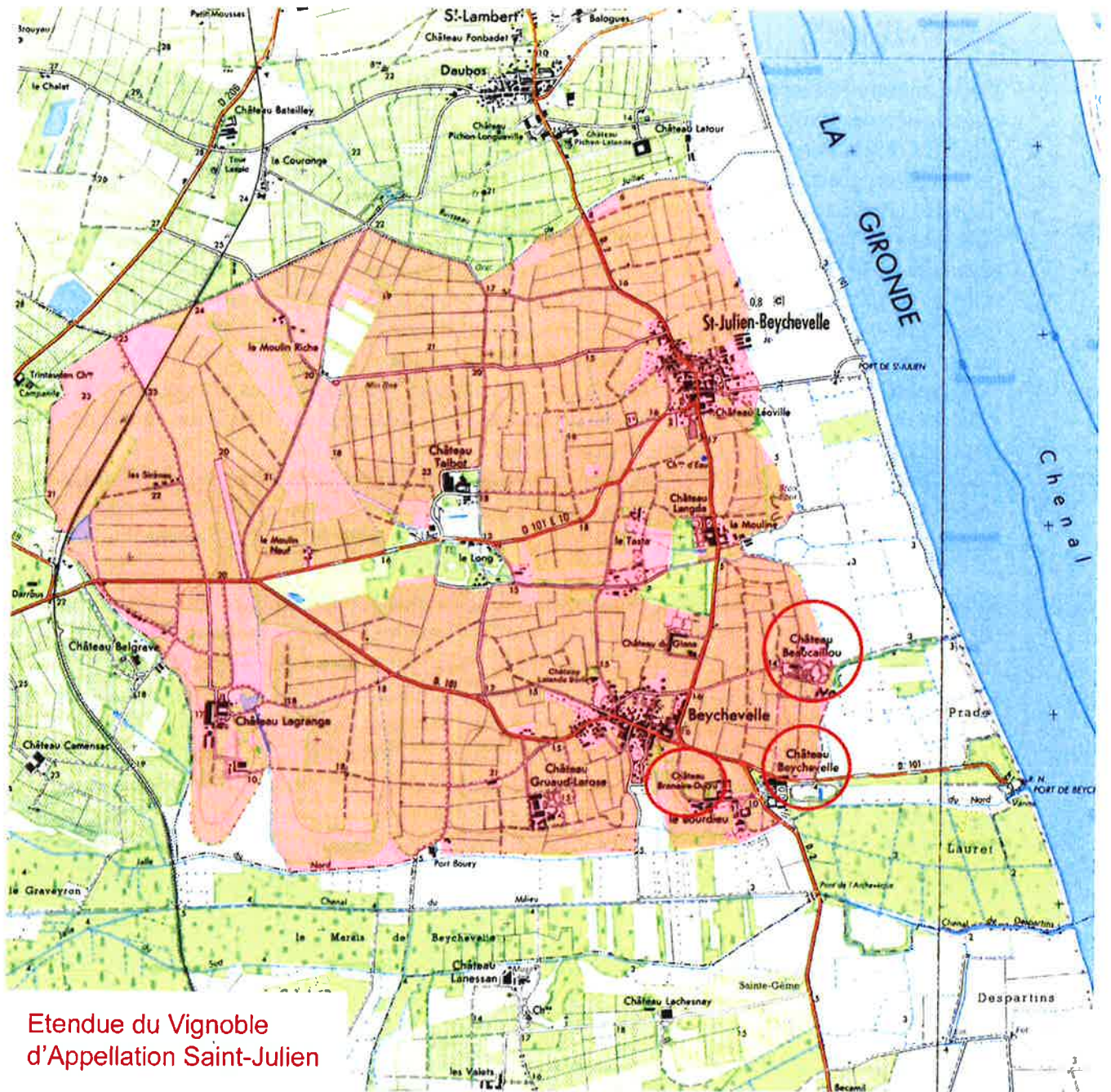
Autour de cet aura se créa le nom de Beychevelle (Bas les Voiles), le village (rattaché aujourd'hui à celui de St Julien), ainsi que son port, permettant l'approvisionnement de Bordeaux.

En 1661, le domaine est en faillite et afin de s'acquitter de ses dettes, le domaine est remis à la couronne de France

En 1680, Jean Baptiste Braneyre acquiert une partie du domaine qui deviendra le Château Branaire. Ses descendants, la famille Duluc, seront propriétaires du château jusqu'en 1856 où Louis Duluc meurt sans héritier et c'est son neveu Gustave Ducru, dont la famille dirige déjà le château Ducru-Beucaillou, qui prend la direction du domaine en 1857 et qui change le nom du domaine en château Branaire-Ducru.

Les autres terres du château Beychevelle, elles, seront récupérées par le marquis de Brassier, qui reconstruira le château en 1757, puis son agrandissement sera effectué par la famille Heine, puis par la dynastie de la famille Achille-Fould, qui sera propriétaire du château jusqu'en 1986, avant que le groupe Castel ne rachète le domaine.

De même, les origines du domaine Beaucaillou remontent au XIII<sup>ème</sup> siècle. A partir de 1720 il est la propriété de la famille Bergeron. Puis le château passe en 1795 sous le contrôle de la famille Ducru, dont le domaine prend alors le nom. Bertrand Ducru entreprend alors de modifier profondément le château. La consécration de ces efforts se fera avec l'attribution de statut de deuxième grand cru au classement de 1855.



Etendue du Vignoble  
d'Appellation Saint-Julien

## SAINT JULIEN

Saint Julien n'est sans doute pas la plus vaste appellation médocaine. Mais elle est particulièrement représentative de la presqu'île. Bénéficiant d'un terroir exceptionnel par ses qualités et son homogénéité, elle produit des vins d'une rare élégance. Ils lui ont valu de posséder un grand nombre de crus classés qui assurent 80% de la production. Les vins issus de cette appellation assurent la transition entre l'élégance des vins de Margaux et la vigueur des vins de Pauillac. Son terroir composé tantôt de fines graves siliceuses tantôt de graves épaisses et de gros modules, ordonnées en croupes s'inclinant doucement vers les rives de la Gironde. Il a un potentiel de garde de 10 à 20 ans (et plus pour les crus dans certains millésimes) il s'accorde avec des viandes rouges et blanches volailles, gibiers fromages. Pour avoir droit à l'Appellation d'origine contrôlée Saint-Julien, les vins rouges doivent :

- provenir de la commune de Saint-Julien et de parcelles bien délimitées des communes de Cussac et Saint-Laurent, "à l'exclusion des parcelles de ce territoire situées sur alluvions modernes et sables, sur sous-sols imperméables".
- satisfaire à des conditions de production précises : encépagement (Cabernet-sauvignon, cabernet franc, carmenère, merlot noir, petit verdot, cot ou malbec), minimum de sucre (178 grammes par litre de moût), degré (10°5 acquis), rendement de base (45 hl par hectare).

L'appellation d'origine contrôlée Saint-Julien connaît une des plus importantes concentrations de crus classés dans le Médoc, parce qu'elle se distingue par l'homogénéité de son sol. Le terrain est pratiquement le même sur l'ensemble de la commune. Seule la proximité plus ou moins grande du fleuve peut entraîner quelques variations climatiques. En fait, la nappe de graves de Saint-Julien-Beychevelle prend la forme d'un grand rectangle de près de 5 km de longueur sur 3,5 km de largeur. Et la nappe alluviale est particulièrement bien disséquée en croupes de graves garonnaises du Quaternaire ancien. Ainsi la vigne est-elle à l'abri de l'eau stagnante.

Il a un potentiel de garde de 10 à 20 ans (voire 30 ans pour les grandes années). Il s'accorde très bien avec le gibier à plumes.

## L'APPELATION SAINT JULIEN

L'aire d'appellation Saint-Julien, située au bord de l'estuaire de la Gironde, à 40 km au nord-ouest de Bordeaux est nichée en plein cœur du Haut Médoc entre les appellations communales de Margaux au sud et de Pauillac, au nord.

Les vins de Saint Julien sont appréciés pour leur exceptionnelle tenue qualitative générale, leur élégance et harmonie.

C'est la plus petite et donc la plus homogène des « quatre appellations glorieuses du Haut Médoc » (Bernard Ginestet) : 4,8 km de long et 3,2 km de large, seulement 800 ha en vignes et une production de 40 000 hectolitres soit environ 445 000 caisses de 9 litres et 5,340 millions de bouteilles. Saint-Julien compense en qualité ce qui lui manque en quantité : l'appellation à elle seule compte 11 crus sur les 61 classés en 1855 : cinq seconds, deux troisièmes, quatre quatrièmes.

« La paroisse de Saint Julien remonte aux alentours du VII<sup>ème</sup> siècle. Sa dénomination exacte était Saint Julien de Rinhac (ou Rignac). (...) Fondée entre le VII<sup>ème</sup> et le VIII<sup>ème</sup> siècle, l'église de Saint Mambert (Saint Lambert) était une cure annexe de Saint Julien. (...) Ce village a été rattaché à Pauillac sous la Révolution. Si l'histoire locale s'était prolongée dans le découpage administratif napoléonien, Saint-Lambert étant une extension de Saint-Julien, le célèbre Château Latour se trouverait dans l'appellation Saint Julien qui compterait ainsi un premier cru classé au palmarès de 1855.

La morphologie des terrasses de graves présente une solution de continuité bien plus évidente du chenal de l'Archevêque au sud de Pauillac que de Saint-Lambert à la jalle du Breuil, limite nord de l'appellation Pauillac. » (Bernard Ginestet – Le Grand Bernard des Vins de France – Jacques Legrand).

Les sols sont composés de croupes de graves garonnaises du quaternaire, ancien en son cœur, qui deviennent siliceuses plus à l'ouest. Cette nature de sol permet un drainage naturel convenant parfaitement à la conduite de la vigne. Saint-Julien ne compte pas moins de onze crus classés qui occupent une grande majorité de l'appellation.

Les vins de l'appellation Saint-Julien se distinguent par une finesse naturelle et un équilibre abouti. Leur style forme un magnifique trait d'union entre la finesse des vins de Margaux et la puissance de ceux de Pauillac

**CHATEAU BEYCHEVELLE**  
**SAINT JULIEN**  
**4ème grand Cru Classé**



*« Le drakkar à proue de griffon rencontre ici les navires qui remontent la Gironde et qui le saluent à voiles basses.*

*Ici, du temps de Montaigne, un amiral se fit vigneron et engendra une légende »*

**Caractéristiques \***

**Nom du vin :** Château Beychevelle

**Pays/région :** Bordeaux

**Appellation :** Saint-Julien

**Classement :** 4ème Grand Cru Classé

**Couleur :** Rouge

**Propriétaire :** Grands Millésimes de France

**Superficie :** 90 ha

**Production :** 300000 bouteilles

**Encépagement :** 60% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 4% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc

**Caractéristiques générales du vin :** C'est au Duc d'Épernon, châtelain de Beychevelle, que le domaine doit son nom ("baisse la voile" en patois). Situé sur un plateau de faible altitude, le vignoble jouxte la commune de Cussac. L'essentiel des terres bénéficie d'un sol similaire à celui de Latour, constitué de grosses graves au drainage favorisé par de nombreux canaux. Ce domaine produit des vins fins et équilibrés, riches en tannins et dont les arômes de fruits et d'épices sont d'une charmante finesse. Dotés d'une bonne structure, ces vins sont aptes à un long vieillissement. De nombreux amateurs, français et étrangers, recherchent les vieux millésimes, particulièrement réussis.

**Géologie :** graves garonnaises profondes  
**Superficie :** 250 hectares dont 90 plantés en vignes

**Age moyen des vignes** : 28 ans  
**Densité de plantation** : 10 000 pieds/ hectares  
**Production annuelle moyenne** : 40 à 50 000 caisses  
**Encépagement** : 62 % Cabernet Sauvignon, 31 % Merlot,  
5 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot  
**Vinification** : traditionnelle  
**Elevage** : 18 mois en fûts de chêne renouvelés  
tous les ans par moitié

**Président** : Aymar de BAILLENX  
**Directeur** : Philippe BLANC  
**Maître de chai** : Olivier RICHAUD  
**Chef de culture** : David LAFOSSE  
**OEnologue conseil** : Jacques BOISSENOT

Château Beychevelle, un prestigieux Cru Classé à l'âme forgée par trois siècles d'histoire. Jamais le terme de château, dans son sens le plus noble, n'a été aussi bien porté qu'à Beychevelle.

L'élégance de son architecture classique en fait l'un des joyaux du Médoc convoité depuis sa création par de puissantes familles qui ont successivement marqué de leur sceau la vie économique, politique et culturelle de Bordeaux et sa région.

Sous Henri III Beychevelle fut le fief des Ducs d'Épernon et notamment du premier d'entre eux : Jean-Louis Nogaret de la Valette. Grand Amiral de France, Gouverneur de Guyane. Homme tout-puissant puisque, selon la légende, les navires passant devant son château devaient baisser leurs voiles en signe d'allégeance.

D'où le nom de Beychevelle signifiant "Baisse-Voile" et l'emblème du château, un navire à proue de griffon, gardien du cratère de vin de Dionysos.

Edifié au 17<sup>ème</sup> siècle, reconstruit par le Marquis de Brassier en 1757 et agrandi par la famille Heine à la fin du siècle dernier, le Château Beychevelle a récemment été restauré dans sa splendeur originelle.

Classique par ces lignes, son imposante façade surmontée d'un majestueux fronton triangulaire et flanquée de pavillons s'égayés de volutes et pots à feu qui lui confèrent un air d'exubérance baroque.

Aujourd'hui propriété de Grands Millésimes de France (Groupes GMF et Suntory), le Château Beychevelle offre son cadre unique pour l'organisation de manifestations de prestige.

## **LES LEGENDES**

Si les légendes tiennent de faits réels, elles ont évolué et ont été embellies avec le temps et à force d'être racontées.

Elles invitent au rêve et libèrent en nous des émotions que l'on savoure maintenant, dans l'instant. Tout comme le font les grands vins...

### **La légende au cœur de l'identité de Beychevelle**

Imaginons le château au début du XVII<sup>ème</sup> siècle... Le premier duc d'Épernon en devient le propriétaire. La puissance de ce grand amiral de France est telle que les bateaux qui passent devant son domaine doivent affaler leurs voiles en signe d'allégeance. Une marque de respect profond qui donne au

domaine son emblème, un navire à proue de griffon, mais aussi son nom gascon Bêcha vèla qui signifie « Baisse voile » et deviendra plus tard Beychevelle.

### **Un peu d'histoire...pour comprendre**

Trois siècles d'Histoire racontent Beychevelle et les puissantes familles qui ont marqué son Château de bien des manières. Mais pour conter Beychevelle fidèlement, il faut aussi parler d'avenir, évidemment.

### **Les propriétaires, Des hommes de pouvoir, des femmes de goût**

De tous temps, les hommes de Beychevelle règnent sur leurs terres en veillant à donner au château tout son prestige.

Depuis sa construction en 1565 par l'évêque François de Foix-Candale, puis le règne des Ducs d'Epéron (dont le grand amiral Jean-Louis Nogaret de la Valette est le premier), sa reconstruction en 1757 par le marquis de Brassier, son agrandissement par la famille Heine, puis la dynastie de la famille Achille-Fould jusqu'en 1986, le château ne cesse d'étonner ses visiteurs, aussi bien par ses vignobles que par ses lieux de vie.

La réputation de Beychevelle et son embellissement ne seraient tels bien sûr sans l'aide de femmes d'exception comme Marie-Amélie Kohn, Madame Guestier, Madame Heine, Marie-Louise Fould ou encore Lillette (Elisabeth de Foucaud) qui ont marqué son histoire, son style, sa décoration, son sens de l'accueil et ses magnifiques jardins.

Aujourd'hui, Château Beychevelle appartient à Grands Millésimes de France détenu par les groupes Castel et Suntory et géré depuis sa création par Aymar de Baillenx.

## **Dégustation CHÂTEAU BEYCHEVELLE- 2006**

### ***La Revue du Vin de France - Les meilleurs vins de France 2008***

Le 2006 ne manque ni de distinction, ni de raffinement. Il a été habilement construit sur l'élégance.

Note : 16/20

### ***La Revue du Vin de France - Septembre 2008***

Nez épanoui et finement fruité, aux nuances réglissées ; bouche charnue, franche, fruitée et fraîche.

Un joli Beychevelle plein de charme et de vigueur.

Note : 16/20

### ***Compte rendu Cercle Bacchus 2011***

« C'est La fin de notre dégustation...normal que ce dernier breuvage sente le café aussi fortement, il s'épanouit, il diffuse des arômes merveilleux, il chante il nous guide vers l'ultime goutte qui va clore cette soirée. Il Est extrêmement présent, sans astringence, très puissant, long en bouche...bref le vin presque parfait...je dis presque car...il n'y a qu'une bouteille. »





CHÂTEAU  
**BEYCHEVELLE**  
SAINT ~ JULIEN

**Superficie totale de la propriété :**  
250 hectares

**Superficie du vignoble :**  
92.5 hectares

**Cépages :**  
Cabernet Sauvignon 52%  
Merlot 40%  
Cabernet Franc 5%  
Petit Verdot 3%

**Densité de plantation :**  
8 300 à 10 000 pieds par hectares

**Terroir :**  
Nos terroirs sont issus de la rencontre unique et idéale entre un sol et un climat. Les sols sont composés de graves garonnaises, sur des sous-sols gravelo-argileux. De plus, la proximité de l'estuaire de la Gironde, que l'on peut admirer depuis nos croupes de graves, joue un rôle primordial de protecteur et de régulateur climatique en tempérant les excès météorologiques.

**Conduite du vignoble :**  
Culture raisonnée de la vigne et en agriculture biologique sur 1/3 du vignoble.  
Aucun herbicide utilisé  
Production certifiée ISO 14001

**Vendanges :**  
Vendanges manuelles sélectives en fonction des cépages, de l'âge des vignes et du terroir.  
Triple tri du raisin : à la parcelle, puis à réception de la récolte avec un tri sur grappes suivi d'un tri optique.

**Vinifications :**  
Il s'agit de vinifications sur mesure et à l'écoute de chaque parcelle, en fonction du millésime. Notre objectif étant de transcender nos terroirs afin de produire des vins d'exception tout en respectant leurs identités.

**Elevage et collage :**  
En barrique de chêne français d'une durée de 18 mois pour Beychevelle et de 12 mois pour l'Amiral de Beychevelle. Château Beychevelle est élevé dans 50% de barriques neuves et l'Amiral de Beychevelle dans 30%. Le vin est ensuite collé aux blancs d'œufs avec soutirages traditionnels "à la bougie".

**Mise en bouteille :**  
Les vins sont mis en bouteille au printemps.





**CHATEAU BEYCHEVELLE**

## **MILLESIME 2006**

**Dates de vendanges 2006**

**Du 20 septembre au 5 octobre**

**Surface de production**

**71.70 ha en Saint Julien**

**Rendement**

**48 hl/ha**

**Assemblage**

**Cabernet Sauvignon 59%**

**Merlot 29%**

**Cabernet Franc 7%**

**Petit Verdot 5%**

La campagne 2005-2006 se caractérise par un retour à des pluviométries plus proches des moyennes trentenaires. La moyenne des températures est légèrement inférieure à celle de l'année précédente mais reste cependant élevée par rapport aux moyennes trentenaires.

Le débourrement, assez régulier et groupé entre les différents cépages, est généralisé dès la première semaine d'avril. Les conditions de floraison sont une nouvelle fois très bonnes avec un phénomène rapide (4 à 5 jours) et une très faible différence entre les cépages.

Le cépage Merlot a été récolté du 20 au 24 septembre, suivi par la récolte des cabernet franc et petit verdot les 25 et 26, et enfin des cabernet sauvignon du 27 septembre au 4 Octobre.

**Château Beychevelle 2006 a une très belle tenue qui complète dans son style la très belle série des vins produits depuis 2000. Le vin présente une très bonne couleur sombre. Les arômes fruités sont de bonne expression, marqués par les notes de fruits noirs et de cerise noire. Bonne impression de maturité.**





**CHATEAU BEYCHEVELLE**

## **MILLESIME 2011**

### **Dates de vendanges 2011**

**14 septembre au 29 septembre**

### **Production**

**72.2 ha en Saint Julien**

### **Rendement**

**39.5 hl/ha**

### **Assemblage**

**Cabernet Sauvignon 47%**

**Merlot 47%**

**Cabernet Franc 4%**

**Petit Verdot 2%**

La campagne 2010-2011 se caractérise par une première partie très chaude et sèche jusqu'à fin juin. 2011 est l'année la plus chaude enregistrée par les services météorologiques. Les mois d'été, plus frais et plus humides ont permis de réduire le stress hydrique sur la vigne.

Les températures élevées du printemps accélèrent le développement phénologique, en avance d'une dizaine de jours par rapport à l'année précédente. La floraison est généralisée fin mai, sans grand écart entre cépages. Si les premières baies vérees apparaissent très tôt, leur évolution est assez lente en raison des conditions sèches. La véraison se termine fin juillet.

Les vendanges débutent le 14 septembre (7 jours plus tôt qu'en 2010) avec la cueillette des merlots sur 5 jours, suivie par le ramassage des cabernets du 21 au 29 septembre. Les 12 jours de récolte se sont déroulés à un rythme lent, en raison des conditions très favorables de cette seconde quinzaine de septembre. La qualité du raisin est de très bon niveau grâce au travail en amont et à l'exigence d'un tri soigné tant à la vigne qu'à la réception.

**Les vins sont fruités et l'on relève des acidités très nettes, gage d'équilibre et de potentiel de garde intéressants.**



**CHÂTEAU BRANAIRE DUCRU**  
**Saint Julien**  
**Quatrième Grand Cru Classé en 1855**



## Histoire du domaine

La propriété est issue d'une division des terres du [château Beychevelle](#) qui lui fait face : à la mort de son propriétaire le [duc d'Épernon](#) en 1661, le château est démembré pour permettre le paiement des dettes et ses biens sont remis à la couronne de France en 1666. Jean-Baptiste Braneyre, notaire royal à Bordeaux, rachète une partie du domaine en 1680<sup>1</sup>. Ses descendants, la famille Duluc<sup>2</sup>, font construire le Château actuel en 1824<sup>3</sup>. En 1856, Louis Duluc meurt sans héritier et c'est son neveu Gustave Ducru qui prend la direction du domaine en 1857 et qui change le nom du domaine en château Branaire-Ducru. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, le domaine passe aux mains de différentes familles. La [sucrierie de Toury](#) acquiert le domaine en 1988<sup>4</sup>. En 1993, la sucrierie cède ses parts à son directeur Patrick Maroteaux<sup>5</sup>, sa famille (actionnaires de la sucrierie) et l'autre co-actionnaire Bernard Soulas<sup>1</sup>. Beaucoup d'efforts ont depuis été menés pour améliorer encore la qualité des millésimes avec une refonte totale des chais en 1992 (création de chais à écoulement vertical où l'utilisation des pompes et vis est proscrit), utilisation des méthodes de culture raisonnée (suppression de certains produits par utilisation d'insectes appropriés (coccinelle), meilleure gestion des engrais en vue de leur suppression) et la réhabilitation de l'extérieur et l'intérieur du château.

L'écrivain britannique Roald Dahl a rendu hommage au château Branaire-Ducru dans sa nouvelle *Le Connaisseur* incluse dans le recueil *Bizarre ! Bizarre !* aux éditions Gallimard en 1962.

Maison fondé en 1680 par Jean Baptiste Braneyre, qui rachète une partie des terres de Beychevelles

Connu depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle et classé quatrième cru en 1855, le Château Branaire-Ducru compte cinquante hectares de vignes, situés sur la commune de Saint-Julien. Principalement composé de vieux Cabernets Sauvignons, le vignoble produit **un vin de caractère exceptionnel, élégant et très typé**, illustrant parfaitement le charme de sa prestigieuse appellation.

De couleur encre, **le millésime 2006** exhale des **arômes puissants de cassis et de fruits**

**rouges mûrs.** En bouche ce vin harmonieux possède un **bon équilibre, et une superbe élégance**, avec une fin longue et charmeuse. De la souplesse et déjà de la maturité, indéniablement.

## Millésime 2006

La note Wineandco : 

-  Robert Parker **92-94/100**
-  Wine Spectator **90/100**
-  Bettane & Desseauve **15.5/20**
-  Revue du Vin de France **16/20**
-  Le Point **16.5/20**
-  Decanter **\*\*\*\***

### **Bordeaux Saint-Julien France 92-94/100 Parker**

2006 débute avec un hiver très arrosé. Avril et mai sont peu pluvieux, juin extrêmement sec (2 mm), juillet plus sec qu'en 2003. Les températures de juin et juillet sont très supérieures aux normales. Août est plus contrasté : températures plus fraîches avec 51 mm d'eau sur le mois contre 36,5 en 2003. La première décade de septembre est magnifique : temps sec et températures élevées (30°C l'après-midi) accélèrent la maturation des raisins. Les mesures d'état hydrique réalisées sur nos parcelles de référence au vignoble indiquent au 8 septembre des stress hydriques de niveau très favorable en cette phase fondamentale pour l'évolution des raisins. Les valeurs sont quasi identiques à celles observées en 2005 à la même date. Quelques pluies d'orage prennent place dans la semaine du 11 septembre. Nous commençons la récolte des merlots le 18 septembre. Les pluies de la semaine précédente ont sans doute légèrement marqué les raisins, mais leur concentration initiale permet de maintenir un très haut niveau : fruit, matière et finesse des tanins, ainsi qu'une acidité qui donne une belle vivacité à l'ensemble. L'état sanitaire des raisins est impeccable. Nous attaquons la récolte des cabernets le 25 septembre et l'achevons le 30, sans pluie (0.5 mm sur la semaine). Les cabernets et petit verdots sont colorés et riches, avec de beaux tanins et une belle pureté et complexité d'arômes. Ils sont encore plus beaux que les merlots. 2006 nous apparaît aujourd'hui comme un très beau millésime, avec une concentration globale du niveau des 2005, il figurera parmi les grandes réussites.

Les rendements sont relativement peu élevés : de l'ordre de 44 hl/ha. De nombreuses parcelles de cabernet ont eu, du fait d'un peu de coulure à la floraison, des rendements très faibles, ne dépassant pas les 30 hl/ha, mais ceci contribue sans doute en partie à leur haut niveau qualitatif.

L'assemblage de Branaire-Ducru 2006 compte 67% de Cabernet Sauvignon, 27% Merlot,



4% de Petit Verdot et 2% de Cabernet Franc.  
Elevage avec 60% de bois neuf.

## NOTES DE DEGUSTATION

« Proprietor Patrick Maroteaux continues to ratchet up the quality level at this impeccably run St Julien estate. The 2006 is similar to the 1996 Branaire, but with sweeter fruit. A deep ruby/purple hue precedes a perfumed nose of sweet boysenberries, black cherries, minerals, spring flowers, and a hint of pain grillé in the background. Fresh, savory, medium to fullbodied flavours coat the palate with beautiful purity, no hard edges, ripe tannin, and intense fruit. This elegant, layered, impressive offering will be at its peak between 2012-2025. »  
(The Wine Advocate. May 2007 - 92/94 points)

« Bright ruby with a blue rim. Pure, floral aromas of dark berries, bitter chocolate, licorice, violet and mint. Dense, sweet and fine-grained, with a firm spine of acidity and a peppery nuance framing and enlivening the dark berry and mineral flavors. Quite youthfully tight, sappy and classically dry wine, finishing juicy and bright but no hard, with firm, building tannins. Already hints at the complexity to come. »  
(International Wine Cellar. May 2007. Stephan Tanzer - 90/93 points)

« Very solid, with good fruit and a complete core of ripe tanins. Medium to full-bodied, with velvety tannins and a medium to full finish. I prefer this to the 2004. Very close to 92-94 »  
(Wine Spectator. March 2007 - 89/91 points)

« Zurückhaltend und blumig, verführerisch, einmal mehr grandios gearbeitet, frisch, saftig, elegant, dicht, ohne Exzess an Konzentration oder Alkohol; sehr schöner, blumig-fruchtiger Wein 2014 bis 2025. » (Vinum. Juni 2007)

« Sehr dunkle Farbe, Purpur mit violetter Schimmer, tiefste Farbe aller je degustierten Primeur-Branaire. Süßes, recht pflaumiges Bouquet, schön ausladend, feine Edelholznoten. Im Gaumen füllig, recht samtige Textur, rote und blaue Früchte, tolle Konzentration im Innern, fein körnige Textur, zwar etwas die Finesse nehmend, dafür potenziellen Charakter verleihend. 2016-2038 » (Weinwischer. April 2007 - 17/20)

« Le fruit est gourmand, avec un côté juteux en milieu de bouche, il se montre suave et long. »  
(La Revue du Vin de France. Juin 2007 - 15,5-16,5/20)

« Très belle couleur. Nez pur, frais, fruité. Bouche juteuse, très fruitée, bien présente au milieu, évoluant savoureuse, vers une finale longue et sèveuse. Très bon vin bien construit et complet pour l'année. Goûté deux fois au même niveau. »  
(L'avis de J.M. Quarin. Février 2008 - 16,5/20)

« ... Cerise cuite, bien fruité, bouche ronde et souple, pas trop extraite, plus en longueur qu'en largeur, tanins serrés mais sans dureté, très longue persistance. » (Le Point. Mai 2007 - 16,5/20)



# Château Branais-Ducru



## NOTES TECHNIQUES (1/2)

**Propriétaire :** Groupe familial présidé par Patrick MAROTEAUX. Acquisition en 1988.

**Directeur :** Jean-Dominique VIDEAU

**Surface du vignoble :** 59 hectares

**Sols :** graves quaternaires profondes sur argile

## ENCÉPAGEMENT

Cabernet-Sauvignon 70%, Merlot 22%, Cabernet franc 5%, Petit-Verdot 3%

**Age moyen du vignoble :** 35 ans

**Porte-greffes :** 101/14, 3309, Riparia-Gloire

**Nombre de pieds par hectare :** 6700 et 10000.

## ENTRETIEN DES SOLS

Labours traditionnels ou enherbement, selon le terrain et le comportement de la vigne.

Palissage et conduite du vignoble adaptés à chaque densité et type de sol.

## COMPLANTATION DU VIGNOBLE

Essentiellement avec des plants issus de sélections massales réalisées sur les vieilles vignes du Château. Production des plants par la Société « Vitis vinifera » intégrée au groupe.

Vendanges manuelles sur la totalité du vignoble.

Dates de vendange déterminées à la parcelle par analyses phénoliques et dégustations des baies.

L'ensemble des travaux au vignoble vise à produire des raisins à parfaite maturité qui soient une image précise des terroirs de Branais-Ducru. C'est notre volonté de garder une place prépondérante au Cabernet-sauvignon. Il donne complexité, caractère et puissance à nos vins, tout en leur garantissant du fruit et de la fraîcheur quel que soit le millésime.

## VINIFICATION

Cuves en acier inoxydable, thermorégulées de tailles différentes adaptées au parcellaire.

Remplissage des cuves par gravité. Première installation gravitaire moderne à Bordeaux en 1991.

**Température de fermentation :** 26-28 °C

**Durée de macération :** 3 semaines, adaptée à chaque qualité de vendange.

Assemblage des vins réalisé en début d'élevage, au plus tard en février suivant la vendange.

# Château Branais-Ducru



## NOTES TECHNIQUES (2/2)

### ELEVAGE

Elevage en barriques durant 16 à 20 mois, avec environ 60 à 65% de bois neuf.

Grains fins sélectionnés dans plusieurs forêts françaises pour la qualité de leurs arômes et tanins.

Chauffe faible des bois, respectant le caractère et le fruit des vins.

Soutirages traditionnels des barriques, à l'esquive, à l'abri de l'air.

Collage en barrique, au blanc d'oeuf.

Tout est mis en oeuvre, pendant les vinifications et l'élevage, pour exprimer le potentiel des raisins et par là-même le terroir, dans un vin où le fruit, la complexité aromatique vont de pair avec la richesse et l'équilibre, sans surextraction ni lourdeur.

**OEnologues-conseils :** Eric BOISSENOT.

**Production totale moyenne :** 300 000 bouteilles.

**Deuxième vin :** DULUC de BRANAIRE-DUCRU.

### EVOLUTION DES VINS

On peut commencer à boire le Château Branais-Ducru entre 5 et 10 ans, et le garder 15, 20 ans et plus selon la richesse et la puissance du millésime.

Duluc de Branais-Ducru sera accessible 3 à 5 ans après sa production et pourra être apprécié sur une durée nettement plus longue en fonction de la puissance du millésime.

### COMMERCIALISATION

Exclusivement par le négoce bordelais.

Branais-Ducru est distribué dans le monde entier.

### RELATION PRESSE

Château BRANAIRE-DUCRU - 33250 SAINT-JULIEN

Tél 05 56 59 25 86 - Fax 05 56 59 16 26

branaire@branaire.com - www.branaire.com



Le Château Branais-Ducru est membre :  
de l'Union des Grands Crus de Bordeaux,  
du Conseil des Crus Classés du Médoc  
de l'Académie des Vins de Bordeaux.





## MILLÉSIMÉ 2006

## THE 2006 VINTAGE

2006 débute avec un hiver très arrosé. Avril et mai sont peu pluvieux,

juin extrêmement sec (2 mm), juillet plus sec qu'en 2003. Les températures de juin et juillet sont très supérieures aux normales. Août est plus contrasté : températures plus fraîches avec 51 mm d'eau sur le mois contre 36,5 en 2003.

La première décennie de septembre est magnifique : températures plus fraîches (30°C l'après-midi) accélèrent la maturation des raisins.

Les mesures d'état hydrique réalisées sur nos parcelles de référence au vignoble indiquent au 8 septembre des stress hydriques de niveau très favorable en cette phase fondamentale pour l'évolution des raisins. Les valeurs sont quasi-identiques à celles observées en 2005 à la même date. Quelques pluies d'orage prennent place dans la semaine du 11 septembre.

Nous commençons la récolte des merlots le 18 septembre. Les pluies de la semaine précédente ont sans doute légèrement marqué les raisins, mais leur concentration initiale permet de maintenir un très haut niveau : fruit, matière et finesse des tanins, ainsi qu'une acidité qui donne une belle vivacité à l'ensemble. L'état sanitaire des raisins est impeccable.

Nous attaquons la récolte des cabernets le 25 septembre et l'achevons le 30, sans pluie (0.5 mm sur la semaine). Les cabernets et petit verdot sont colorés et riches, avec de beaux tanins et une belle pureté et complexité d'arômes. Ils sont encore plus beaux que les merlots.

2006 nous apparaît aujourd'hui comme un très beau millésime, avec une concentration globale du niveau des 2005, il figurera parmi les grandes réussites.

Les rendements sont relativement peu élevés : de l'ordre de 44 hl/ha. De nombreuses parcelles de cabernet ont eu, du fait d'un peu de coulure à la floraison, des rendements très faibles, ne dépassant pas les 30 hl/ha, mais ceci contribue sans doute en partie à leur haut niveau qualitatif.

L'assemblage de Branaire-Ducru 2006 compte 67% de Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 4% de Petit Verdot et 2% de Cabernet Franc. Elevage avec 60% de bois neuf.

### STOCKAGE

Il est recommandé de stocker vos bouteilles horizontalement dans un local humide et frais, à température inférieure à 18°C.

### SERVICE

- Température optimale de service : 18°C.  
Un carafage d'au moins une heure favorisera l'expression aromatique de Branaire-Ducru 2006.
- Les amateurs de vins jeunes, sur le fruit, pourront commencer à apprécier Branaire-Ducru 2006 à partir de 2011.
- Les vins gagneront encore en complexité si vous les attendez quelques années de plus. Ils sont promis à une vie de plusieurs décennies.



The year 2006 started with a very wet winter. We had very little rain in April and May. June was extremely dry - 2 mm of rain for the whole month- and July was drier than in 2003.

The temperatures in June and July were above average. August, however, was more contrasted with rather cool temperatures and 51 mm of rain throughout the month -versus 36.5 mm in 2003.

The first decade in September was magnificent: dry weather and high temperatures -30°C in the afternoon- which accelerated the ripening of the grapes. On September, 8th the hydric status measured on our reference plots showed hydric stress of very good level. The values were nearly the same as the ones observed at the same time in 2005. The week of September, 11th was less favourable with some stormy rains.

We started the harvest with the Merlot grapes on September, 18th. The rains of the previous week slightly affected the grapes, but their initial concentration allowed to keep a very good level: fruit, structure and finesse of the tannins as well as an acidity level giving a pleasant vivacity to the grapes.

We started picking the Cabernets on September, 25<sup>th</sup> and finished on 30<sup>th</sup> without any rain -0.5 mm during the week.

The Cabernet and Petit Verdot grapes were coloured and rich with nice tannins, beautiful purity and complex aromas. The grapes looked even more beautiful than the Merlots.

Today, the 2006 vintage appears to us like a very nice vintage with a global concentration as high as the 2005 vintage. 2006 joins our most successful vintages.

The yield is not very high with 44 hl/ha. Due to a slight flower abortion during the flowering season many Cabernet plots had very low yields which did not exceed 30 hl/ha.

The blend for the 2006 vintage of Château Branaire-Ducru is 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 4% Petit Verdot and 2% Cabernet Franc. 60% new oak barrels is used for the maturing of the wine.

### KEEPING

We recommend you store your bottles horizontally in fresh, humid premises, where the temperature is lower than 18°C.

### SERVING

- Optimal serving temperature: 18°C.  
Decanting the wine at least one hour before serving enables the aromas of Branaire-Ducru 2006 to be fully expressed.
- Drinkers, who like young wines with plenty of fruit, can start to enjoy Branaire-Ducru 2006 from 2011 onwards.
- The wines will gain further complexity, if you can wait a few years more. They will live on for several decades.



### NOTES DE DEGUSTATION

« Proprietary Patrick Maroteaux continues to ratchet up the quality level at this impeccably run St Julien estate. The 2006 is similar to the 1994 Branaire, but with sweeter fruit. A deep ruby/purple hue precedes a perfumed nose of sweet boysenberries, black cherries, minerals, spring flowers, and a hint of pain grillé in the background. Fresh, savory, medium to full-bodied flavours coat the palate with beautiful purity, no hard edges, ripe tannin, and intense fruit. This elegant, layered, impressive offering will be at its peak between 2012-2025. »  
(The Wine Advocate, May 2007 - 92/94 points)

« Bright ruby with a blue rim. Pure, floral aromas of dark berries, bitter chocolate, licorice, violet and mint. Dense, sweet and fine-grained, with a firm spine of acidity and a peppery nuance framing and enlivening the dark berry and mineral flavors. Quite youthfully light, sappy and classically dry wine, finishing juicy and bright but no hard, with firm, building tannins. Already hints at the complexity to come. »  
(International Wine Cellar, May 2007. Stephan Tanzer - 90/93 points)

« Very solid, with good fruit and a complete core of ripe tannins. Medium- to full-bodied, with velvety tannins and a medium to full finish. I prefer this to the 2004. Very close to 92-94 »  
(Wine Spectator, March 2007 - 89/91 points)

« Zurückhaltend und blumig, verführerisch, einmal mehr grandios gearbeitet, frisch, saftig, elegant, dicht, ohne Exzess an Konzentration oder Alkohol; sehr schöner, blumig-fruchtiger Wein 2014 bis 2025. »  
(Winum, Juni 2007)

« Sehr dunkle Farbe, Purpur mit violetter Schimmer, tiefste Farbe aller je degustierten Primeur-Branaire. Süßes, recht pflaumiges Bouquet, schön ausladend, feine Edelhölznoten. Im Gaumen füllig, recht samtige Textur, rote und blaue Früchte, tolle Konzentration im Innern, fein körnige Textur, zwar etwas die Finesse nehmend, dafür potenziellen Charakter verleihend. 2016-2038 »  
(Weinwisser, April 2007 - 17/20)

« Le fruit est gourmand, avec un côté juteux en milieu de bouche, il se montre suave et long. »  
(La Revue du Vin de France, Juin 2007 - 15,5-16,5/20)

« Très belle couleur. Nez pur, frais, fruité. Bouche juteuse, très fruitée, bien présente au milieu, évoluant savoureuse, vers une finale longue et sévère. Très bon vin bien construit et complet pour l'année. Gouté deux fois au même niveau. »  
(L'avis de J.M. Quarin, Février 2008 - 16,5/20)

« ... Cerise cuite, bien fruité, bouche ronde et souple, pas trop extraite, plus en longueur qu'en largeur, tanins serrés mais sans dureté, très longue persistance. »  
(Le Point, Mai 2007 - 16,5/20)

Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

33250 Saint-Julien - France

Tél. 33 (0)556 592 586 - Fax 33 (0)556 591 626  
www.branair.com



**CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU**  
**Saint Julien**  
**2e Grand Cru classé en 1855**



## **Histoire du domaine**

Les premières traces du domaine remonteraient au XIII<sup>e</sup> siècle. Le château sera durant plusieurs siècles la propriété de la famille Bergeron jusqu'en 1720. Le château passe en 1795 sous le contrôle de la famille Ducru, dont le domaine prend alors le nom. Bertrand Ducru entreprend alors de modifier profondément le château (avec l'aide de l'architecte Paul Abadie) et les installations viticoles (nouveaux chais). La consécration de ces efforts se fera avec l'attribution de statut de deuxième grand cru au classement de 1855. En 1866, le château est vendu à la famille de Nathaniel Johnston (1836-1914), un négociant en vin, maire et député de Saint-Julien. La crise financière de 1929 oblige la famille Johnston à vendre le domaine à la famille Desbarats qui après seulement douze ans doit le céder à la famille Borie, toujours propriétaire du château actuellement.

## **Terroir**

Ducru-Beaucaillou doit son nom aux gros cailloux de graves de Günz ayant une épaisseur de 6 à 8 m.

Le vignoble de Ducru-Beaucaillou débute à 800 mètres de l'estuaire, pour s'étendre à l'ouest où il culmine à 16 mètres au-dessus de la mer assurant ainsi un écoulement naturel des eaux de pluie vers la Gironde. On y trouve un mélange de graves à première vue déroutant ; la présence de gros cailloux pouvant mesurer jusqu'à parfois 20 centimètres.

Les avantages des cailloux sont nombreux : Ils favorisent le drainage des sols, reflètent le soleil sur les grappes, emmagasinent la chaleur diurne pour la rétrocéder la nuit et forment un tapis protecteur limitant la dessiccation des sols lors de fortes chaleurs.

L'âge moyen des vignes est de 35 ans, avec un encépagement choisi en fonction des terroirs : 70% de cabernet-sauvignon, 30% de merlot. Le pourcentage retrouvé dans les vins varie d'un millésime sur l'autre. La forte densité de plantation (10 000 pieds/hectares) permet de mettre





en concurrence les pieds qui produiront moins et iront chercher leur alimentation plus profond dans le sol, et crée également un microclimat dans la vigne.

## Vins

Ducru-Beaucaillou produit également un second vin *La Croix de Beaucaillou*.





# Racines et écosystème

## L'histoire Généalogie d'un lieu

### Présentation

Le Château Ducru-Beaucaillou est ainsi nommé à cause des beaux (et gros) cailloux caractéristiques de son terroir viticole unique. Cet écosystème d'exception permet de produire des vins fins, élégants, succulents, dotés d'une grande longueur en bouche; en somme, des vins archétypaux de Saint-Julien.

Perché sur un site de terroir exceptionnel donnant une vue imprenable sur l'estuaire de la Gironde, posé au milieu d'un parc centenaire, Ducru-Beaucaillou est un château majestueux, de style victorien devenu au fil du temps un des grands symboles du Médoc.

De manière originale à Bordeaux, il est bâti directement au dessus des chais à barriques ce qui permet à ses propriétaires qui l'habitent effectivement depuis plus de soixante ans, d'être baignés en permanence dans les somptueux arômes de leur vin.

La propriété est aujourd'hui gérée par la société Jean Eugène Borie SA qui appartient à Madame Borie, sa fille Sabine Coiffe et son fils Bruno-Eugène qui la dirige depuis 2003 et représente la 3ème génération Borie à la tête du domaine.

Il existe des liens étroits et très profonds entre ce domaine et les cinq familles qui en ont été les propriétaires successifs.

### La famille Bergeron

Le domaine remonte au tout début du XIIIème siècle. Propriété de la famille Bergeron depuis 1720, il obtint rapidement une belle réputation en France comme à l'étranger, au point d'accueillir dès cette époque des visiteurs scandinaves : les Archives municipales de Bordeaux datant de la révolution montrent qu'une épée et un pistolet ont été confisqués par les autorités à des Suédois de passage au château à ce moment là.

### La famille Ducru

La propriété fut vendue en 1795 à Bertrand Ducru qui ajouta son nom à celui du château qui devint dès lors « Ducru-Beaucaillou ». Ducru confia à l'architecte parisien Paul Abadie la rénovation de la demeure. Celui-ci la transforma en une « chartreuse » de style Directoire ajoutant un étage et une élégante façade qui fait face à l'estuaire de la Gironde côté Est, là où l'intense trafic maritime du 18ème siècle offrait le spectacle d'une toile marine toujours animée.

**CHATEAU DUCRU-BEAUCAILLOU**

[www.chateau-ducru-beaucaillou.com](http://www.chateau-ducru-beaucaillou.com)

Bertrand Ducru fit d'énormes investissements dans le vignoble sur les chais : il en fut récompensé lorsque le Château Ducru-Beaucaillou fut classé second cru dans le classement des vins de Bordeaux en 1855. La fille de Bertrand Ducru, Marie-Louise, épousa Antoine Ravez, fils d'un célèbre avocat bordelais qui fut député de 1816 à 1829 et secrétaire d'Etat. La légende veut que lorsque M. Ravez fut président de la Chambre des députés, il remplaça le traditionnel verre d'eau des orateurs par du Ducru-Beaucaillou pour faire honneur au vin de sa belle-fille.

### **La famille Johnston**

En mars 1866, après avoir été pendant soixante et onze ans propriétaire de Beaucaillou, la famille Ducru vendit le château pour un million de francs à Lucie-Caroline Dassier (1841-1876), l'épouse du célèbre négociant en vin et faïencier bordelais Nathaniel Johnston (1836-1914). Johnston était l'héritier de l'affaire familiale créée par son ancêtre Guillaume, arrivé à Bordeaux en 1743. Ecossais issus de la famille d'Hartfeld, les Johnstons, Marquis d'Annandale, avaient émigré d'Irlande en 1640.

Nathaniel Johnston, brillant polytechnicien, avait une passion pour le Médoc (il en fut même député) et en particulier pour son village de Saint-Julien dont il fut maire de 1903 à 1908. Il construisit un temple protestant, un hospice et une crèche dans le bourg pour les familles de ses employés.

Epaulé par Ernest David, le régisseur novateur de la propriété, Nathaniel Johnston restructura le vignoble et les chais de Ducru-Beaucaillou. Il se lança dans diverses expériences sur les cépages ainsi que les maladies de la vigne. En 1878, il mit au point au château avec David un mélange de sulfate de cuivre et de lait de chaux appelé 'bouillie bordelaise', un remède efficace contre le terrible mildiou qui affectait douloureusement le vignoble et qui fut très vite utilisé dans l'ensemble des vignobles du monde entier.

Deux ans après la disparition de sa première épouse, Lucie-Caroline, Nathaniel épousa la Princesse Marie Caradja de Constantinople (1845-1910), fille du prince Constantin de Turquie.

Désireux d'embellir Ducru-Beaucaillou à la hauteur de ses vins, ils firent appel à l'architecte Michel-Louis Garros, (natif de Barsac en Gironde, élève de l'Ecole des Beaux-Arts de Paris, Grand prix d'architecture en 1887).

Garros érigea deux tours victorienne sur les cotés nord et sud de l'ancienne chartreuse et la dota de deux ailes harmonieuses donnant ainsi une forme en U, plus majestueuse, à l'ensemble du bâtiment.

Garros repensa l'organisation générale du château et décora luxueusement l'ensemble des pièces de réception dans le style victorien.

Parce que l'exotisme était très en vogue à cette époque mais peut être aussi pour adoucir l'exil de Marie Caradja en terre médocaine un peu austère en hiver, Garros construisit une grande et belle serre le long de l'aile nord, sur le côté gauche de la cour d'honneur, en face d'une haie de somptueux camélias et parsema le parc de bosquets et palmiers.

Il conçut également sur la façade Est, un parc paysagé avec 3 niveaux de terrasses descendant progressivement vers la Gironde, où le gazon anglais et les parterres de fleurs laissaient progressivement la place à des essences rares de plus grande envergure et de feuillages complémentaires. Des petits jardinets originaux, équipés de charmantes folies étaient disposés à espaces réguliers le long des allées permettant aux promeneurs des haltes courtoises.

Un grand espace fut réservé sur le côté gauche du parc pour le jardin. Ceint de murs blancs recouverts de tuiles noires, supportant des poiriers en espalier et de treilles de raisins de table, il abritait les serres et châssis permettant la production des plants de fleurs pour le parc et de légumes pour le potager. Il y avait aussi un verger et même une cressonnière.

L'exploitation ne fut pas négligée pour autant avec la construction d'un remarquable bâtiment en fer à cheval abritant au rez-de-chaussée écuries, étables, garages et ateliers ; et à l'étage, les logements du personnel et les greniers à foin .

Ainsi magnifié, Ducru-Beaucaillou devint un site emblématique sur la D2, la mythique « route des châteaux » connue des amateurs de grands crus du monde entier.

Soixante-trois ans après l'acquisition du château, la crise économique obligea les Johnston, le cœur brisé, à vendre Beaucaillou en 1929.

Ils gardèrent un profond et sincère attachement à cette propriété au point que la fille de Nathaniel Johnston et de la princesse Marie Caradja, Fannie Catherine Johnston qui était née à Beaucaillou, avait demandé à être enterrée, à sa mort en 1971, dans le cimetière de Saint-Julien pour rester à portée de vue de son château Ducru-Beaucaillou.

#### **La famille Desbarats**

Johnston vendit à Desbarats, un négociant en vins Médocain qui avait épousé Mademoiselle de Burke issue d'une puissante famille Irlandaise. Après avoir tenté de combattre les conséquences catastrophiques de la crise de 1929, puis celle de la défaite française de 1939, après plusieurs mauvaises récoltes et des désaccords importants avec son gendre, Desbarats, vendit Beaucaillou à l'issue de seulement douze années d'exploitation, à Francis Borie, un négociant en vins d'origine corrézienne, déjà propriétaire de vignobles dans la commune voisine de Pauillac.





## Nos vins

### Le dernier-né

#### Château Ducru-Beaucaillou : notre millésime 2006



##### 1. La campagne 2006

L'hiver 2006 s'inscrit dans la norme de la région. Les pluies d'avril permettent de reconstituer les réserves en eau au plus bas après la sécheresse de 2005 et des années précédentes.

La floraison, tardive par rapport à ces dernières années, se situe tout à fait dans la moyenne trentenaire. Elle commence :

- Sur les Merlots : à la fin du mois de mai
- Sur les Cabernets : au début du mois de juin

laissant entrevoir des vendanges aux environs du 20 septembre.

Le mois de Juin est beau. Juillet, encore une fois, caniculaire nous fait craindre des conditions difficiles pour la plante.

Nous procédons à :

- des vendanges en vert pour laisser 4 à 6 grappes par pied à Ducru Beaucaillou, 6 à 8 à Lalande Borie.
- un effeuillage réfléchi sur l'ensemble du vignoble de telle sorte que les raisins :
- soient aérés
- sans être trop exposés aux ardeurs du soleil et risquer l'échaudage

Le mois d'août renoue avec la norme de notre régime atlantique : chaleur modérée avec quelques précipitations sur la deuxième quinzaine du mois.

La première partie de septembre très ensoleillée, caniculaire même, avec des journées à plus de 30°C.

Les Merlots finissent rapidement de murir et affichent vite un niveau de sucre record comparable à ceux de 2005 et 2003.

Les Cabernet Sauvignon sont bien entendu décalés. Nous procédons à un effeuillage complet au niveau des grappes pour :

- parfaire leur murissement sous le soleil de septembre
- favoriser l'aération et partant, éviter les attaques de Botrytis.

**CHATEAU DUCRU-BEAUCAILLOU**

[www.chateau-ducru-beaucaillou.com](http://www.chateau-ducru-beaucaillou.com)

La deuxième quinzaine renoue avec un régime atlantique.

## 2. L'adaptation à la norme climatique médocaine

Soyons clairs, l'influence atlantique a marqué ce millésime notamment à partir de la mi-septembre avec quelques pluies : cela n'a rien de surprenant ni d'inquiétant pour les vieux médocains que nous sommes.

Il suffit en effet de se pencher sur les relevés pluviométriques des 50 dernières années pour se rendre compte qu'à Bordeaux la probabilité de pluie devient quasi certaine sur la deuxième quinzaine de septembre.

C'est une contrainte que les médocains ont intégré depuis la nuit des temps ... avec les succès que l'on sait et qui sont à l'origine de la réputation de leurs crus.

Patiemment, au cours des siècles, ils ont :

- sélectionné les parcelles les plus favorables, qui ressuyaient le plus vite (topographie, sols, sous-sols)
- adapté leurs techniques culturales

de telle sorte que, au bout du compte les raisins puissent atteindre leur optimum de maturité sous la contrainte climatique de régime atlantique qui s'impose à eux.

Ainsi à Ducru Beaucaillou,

a. Nos vignobles sont implantés :

- Partie sur les berges d'une ancienne Gironde
- Partie soit sur des « croupes médocaines » versant sur le ruisseau de la Mouline. c'est-à-dire que nos parcelles sont toutes dotées de pentes naturelles qui assurent l'écoulement des eaux excédentaires.

b. Les « beaux cailloux » de Ducru, les fameuses graves de Günz ont l'avantage :

- de constituer en surface un « mulch lithique » (un tapis de cailloux) qui limite la pénétration des eaux de pluie en favorisant leur ruissellement
- de constituer, en dessous de ce mulch, des sols drainants qui ressuient rapidement

c. Pour parfaire notre stratégie par rapport aux pluies de septembre :

- nous mettons en œuvre des vendanges en vert et effeuillages partiels en juillet puis un effeuillage complémentaire en septembre afin d'aérer les grappes pour qu'elles sèchent vite.
- nous interrompons tout travail des sols à partir du début août afin de laisser les plantes adventices se développer dans le vignoble de telle sorte qu'elles:
  - complètent le « mulch lithique » et limitent encore davantage la pénétration de l'eau dans le sol.
  - absorbent le maximum d'eau d'infiltration avant qu'elle ne parvienne aux racines de la vigne

C'est ainsi qu'au bout du compte, encore cette année, nous amenons au cuvier des raisins parfaitement sains et parfaitement murs.



### 3. Les vendanges 2006

Nous commençons les vendanges le 18 septembre sur les Merlot pour les finir le 26 septembre. Les Merlots attaquent en fanfare avec des niveaux de sucre identiques à ceux atteints en 2005. De leur côté les Cabernet-Sauvignon, continuent de gagner en maturité pour atteindre progressivement leur optimum à partir du 26.

Nous récoltons nos quelques Cabernet Franc le 27 septembre et nous lançons, dans la foulée, sur les Cabernet Sauvignon.

La « gerbaude » clôture les vendanges 2006 le 7 octobre.

### 4. Les vinifications 2006

Les pellicules des raisins sont très mures et facilitent les extractions. Nous pratiquons des vinifications très douces :

- températures modérées
- remontages raisonnés

pour optimiser l'élégance qui a fait la réputation de Ducru Beaucaillou.

Les fermentations alcooliques et malolactiques s'effectuent en toute sérénité et l'entonnage de l'ensemble de la récolte est bouclé à Noël.

Pour être tout à fait franc, c'est un millésime qui depuis le mois de juillet a été très exigeant mais qui pour autant :

- que les équipes s'y dédient avec passion
- que le cru ait le privilège d'avoir des terroirs particulièrement bien exposés, donnera d'excellents résultats.

### 5. Les assemblages 2006

De beaux raisins parfaitement mûrs et parfaitement sains donnent nécessairement de beaux vins.

Nous procédons aux premières dégustations d'assemblages sitôt les malolactiques terminées au mois de décembre, et poursuivons des cessions jusqu'au mois de janvier où nous prenons notre décision finale. Nous concrétisons les assemblages sur la totalité des vins immédiatement avec le 1er soutirage en février.

Ducru Beaucaillou :

- Cabernet Sauvignon 75%
- Merlot Noir 25%

La Croix de Beaucaillou :

- Cabernet Sauvignon 64%
- Merlot Noir 36%

Lalande Borie :

- Cabernet Sauvignon 60%
- Merlot Noir 33%
- Cabernet Franc 7%

## 6. La dégustation des 2006

D'un point de vue analytique, nous retrouvons à Ducru Beaucaillou, Croix de Beaucaillou et Lalande Borie exactement la même richesse que sur les 2005 ou 2003.

Nous sommes donc dans les mêmes hautes sphères qualitatives que ces millésimes avec ici une expression singulière :

- du fruit, beaucoup de fruit ;
- de la fraîcheur, beaucoup de fraîcheur s'appuyant ensemble sur une élégante et solide structure.

Bref des vins gourmands, succulents plein d'élégance et de noblesse, un millésime d'une aristocratique singularité.

**MILLÉSIME 2011 :**

**Un vin de très haute tenue !**

**CHATEAUX & DOMAINES**



**JEAN-EUGENE BORIE**

*Dévouement et motivation de nos équipes, le progrès technique, prospérité économique, sont réunis dans ce vin de très grande classe*

## 2011, climatologie chaotique

**L'hiver 2010-2011** : cette année encore, l'hiver a été sec, l'un des plus secs de la décennie. Le froid hivernal a été bien présent de décembre à février ... ce qui fut très sain pour notre écosystème.

**Le printemps 2010-2011** : Mars a vu une nette remontée des températures se traduisant par un débourrement précoce de la vigne, début avril. Ensuite, Bordeaux a connu un printemps tout à fait exceptionnel avec, d'avril à juin, une grande sécheresse et des températures historiquement élevées. Ainsi avons-nous connu 40 jours avec des températures maximales supérieures à 25°C et un épisode caniculaire (37 à 39°C) les 26 et 27 juin.

Les conditions printanières initiales ont

- favorisé la précocité des premiers stades (débourrement, floraison, nouaison)
- limité l'expression végétative de la plante au bénéfice des fruits.

**L'été**, en revanche, a renoué avec des conditions atlantiques plus classiques avec notamment quelques journées humides et fraîches entre le 14 juillet et le 15 août.

Cependant, au bout du compte, les précipitations sur l'ensemble du cycle restent dans la norme pour notre région.

Fait notoire : si, à l'entrée de l'été, nous avons trois semaines d'avance par rapport à 2010, la médiocrité du cœur de l'été a ralenti le cycle et effacé une belle partie de la précocité acquise au printemps. Cet allongement constitue un élément qualitatif indéniable.

## 2011, prouesses vigneronnes !

Le travail manuel consciencieux et constant s'ajoutant aux soins quasi chirurgicaux apportées par nos équipes tout au long de l'année (taille médocaine rigoureuse, vendanges en vert ajustées, vendanges en rosé draconiennes, effeuillages ciblés et multiples) se sont traduits par :

- l'élimination complète des baies échaudées au moment des chaleurs extrêmes de la fin juin
- la réduction d'une grande partie de l'hétérogénéité née d'une longue véraison
- une exposition optimale des raisins sur le palissage et une présentation très aérée des grappes assurant leur ventilation et donc :
  - la maturation complète des baies
  - la résistance aux attaques de Botrytis en fin de cycle

## **2011 : beaucoup d'application dans la vendange**

Les vendanges des vieux merlots du plateau de Beaucaillou ont commencé le 15 Septembre ... alors que celles des vignes jeunes de Lalande Borie avaient débuté le 5 septembre.

Nos 150 vendangeurs étaient répartis en trois équipes chacune dotée d'une table de tri manuelle sur laquelle travaillaient au minimum 6 personnes.

Capital cette année, le travail de sélection amorcé en été s'est poursuivi tout au long du chantier de récolte : incitation des « coupeurs » à éliminer les grappes ou baies défectueuses au moment du ramassage, motivation des équipes sur les table de tri dans les vignes et enfin réglage au plus fin de la table de tri optique du cuvier.

Nouveau à DucruBeaucaillou, le tri optique au cuvier permet, grâce à une caméra 3D, une sélection finale drastique des fruits sur des critères de taille, de forme et de couleur.

Au bout du compte, c'est plus de 25% des raisins apparus en avril/mai sur les pieds qui ont été éliminés, résultant dans la plus petite récolte de DucruBeaucaillou des 25 dernières années (moins que 2003 ou nous avons pourtant souffert de la sécheresse, de la chaleur et d'orages de grêle).

Cette hyper sélection a débouché sur une parfaite homogénéité des raisins qui nous a permis, lors des vinifications, de pratiquer une extraction tannique qualitative sur des raisins très sains dotés de peaux très mures et de tanins parfaitement matures.

Nous avons fini nos Merlots le 16 septembre et sommes entrés dans les Cabernets Sauvignons le 18 Septembre.

Les grappes sont assez petites mais de parfaite maturité, les raisins sont sains et très gouteux.

## **2011 : au bout du compte un grand vin !**

Sur ces raisins rares mais très beaux et très bons, les vinifications ont été conduites avec un souci d'extraction optimale (qualitative/quantitative).

Finalement, sur l'ensemble de nos crus, les teneurs en anthocyanes sont exceptionnelles et les IPT très élevées (du même ordre que pour les 2009 & 2010), traduisant à merveille le potentiel tannique de cette récolte. Au plan analytique, les degrés se situent juste au dessus de 13 % vol, les acidités totales de 3,5g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> quand aux pH ils avoisinent les 3,6.

## **2011 : hommage à Nicole Kidman !**

Chaque millésime est unique et nous l'aimons pour ses qualités propres sans chercher à le comparer à tel autre.

Chaque millésime est bien plus qu'un simple témoin des conditions climatiques d'une année donnée : il résulte aussi (et tout autant) de l'état général d'un vignoble (clones, âge, conduite etc.), du niveau de motivation des équipes, du stade technologique, des capacités financières de chaque propriété, de l'éthique et de l'esthétique de chaque propriétaire.

Et, oui, nous sommes fiers de notre 2011 qui pour nous se situe indéniablement parmi les grandes réussites de ces 25 dernières années.

J'avais osé le parallèle :

- entre la sensualité voluptueuse de notre 2009 à celle de BeyoncéKnowles,
- l'académisme absolu du 2010 à celui de Charlize Théron ...
- et je crois bien que le 2011 a quelque chose de ... Nicole Kidman !



## Château DucruBeaucaillou 2011

### Pour la petite histoire

Avec 25 hl/ha sur le plateau de Beaucaillou (pour 35 en moyenne sur l'ensemble de notre vignoble de St Julien), il s'agit de la plus petite récolte que nous ayons jamais faite à DucruBeaucaillou. Après sélections d'assemblage, l'ensemble affiche une contraction de 30% des volumes par rapport à l'an passé.

### L'assemblage :

L'assemblage du Ducru-Beaucaillou 2011 est constitué de

- 85 % de Cabernet Sauvignon
- 15 % de Merlot.

### L'analyse de ce vin révèle :

Ducru-Beaucaillou 2011	
D°	13,10
Acidité totale (H2SO4 g/l)	3,57
pH	3,6
IPT	74
Anthocyanes	870

### Notes de dégustation (26 mars 2012)

**Robe** : violet très profond.

**Arômes** : riches de fruits noirs, une touche vanillé, des notes de fleurs de pêcher.

---

**En bouche :** rond, pulpeux. Fruité. Tannins suaves. Ensemble très frais et particulièrement harmonieux.

**Finale :** Très longue persistance.

---

**Notre engagement :**

- *L'échantillon qui vous est présenté a été prélevé sur le lot définitif d'assemblage réalisé au premier trimestre 2012*
- *Ce vin sera élevé 18 mois à **95 %** en fûts de chêne neuf et pour le reste en fûts d'un vin (12 mois). Nos barriques sont en chêne d'origine française certifiée, séché naturellement en parc extérieur. Des ouillages réguliers sont effectués pendant les 6 premiers mois d'élevage. Les vins, soutirés à l'esquive tous les 2 ou 3 mois, subissent au total 7 soutirages au cours du vieillissement. Le collage traditionnel aux blancs d'œufs, se fait en barriques. La mise en bouteilles est pratiquée en atmosphère stérile sous gaz inerte. Seuls des bouchons en liège naturel de première qualité mesurant 54 mm de long sont utilisés. Nos bouteilles, qui sont gravées au nom de Ducru-Beaucaillou et marquées au laser, portent des étiquettes incorporant des hologrammes.*