



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. -





CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

- MILLÉSIME 2025 -



CLIMATOLOGY

At the end of the winter 2024-2025, the weather quickly warmed up. This led to early and very uniform bud break in the vineyard.

In May, temperatures were also very mild, with little rain. Flowering was therefore early and rapid.

However, the number of bunches per vine was low due to the wet and cool spring of 2024. This was the first factor limiting the yield.

From May to the end of August, the summer was particularly hot and very dry. Early water stress led to very good tannin synthesis in the skins.

Veraison was complete by the end of July. The continuing high temperatures and dry conditions were extremely favourable for berry ripening.

At the end of August, the rains returned. They were very favourable in stopping excessive sugar accumulation in the berries and accelerated skin ripening.

HARVEST

The harvest began on 4 September, with a few exceptionally early Merlot plots. Harvesting continued until 22 September, punctuated by several breaks, which allowed us to pick each plot at its optimum.

Yields were low, averaging around 33 hl/ha, due to a low number of bunches per vine, but also to the very small size of the berries and prolonged drought.

The quality was very consistent across all our plots, with all grape varieties producing very high quality fruit. Each variety contributed to the aromatic richness, the depth of a fleshy and full-bodied texture, and elegant, mellow tannins.

The structure of the 2025 vintage benefited both from the richness and maturity conferred by hot and very dry conditions throughout the summer, and from the balance provided by rainfall, which limited the alcohol content (13% vol. in the end) and contributed greatly to the refinement of the tannins.

TASTING

2025 promises to be a great vintage, already accessible for tasting, very expressive in its intense aromatic complexity, harmony and smoothness, yet with beautiful density.

BLENDING

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

- 13% vol. -

