

CHÂTEAU BRANAIRE (DULUC-DUCRU)

1994

SAINT-JULIEN

INTRO

Château Branaire-Ducru is een prijs/ kwaliteit Medoc. In de rangschikking van beste Saint-Julien (gemiddeld voor alle jaargangen van betrokken wijn), staat deze wijn op # 5.

De gemiddelde marktprijs van de eerste 4 ligt echter op 173 €, meer dan het dubbele van Château Branaire-Ducru.

WIJNHUIS

Château Branaire-Ducru heeft een lange geschiedenis die teruggaat tot 1680 toen het deel uitmaakte van het massale wijndomein Beychevelle dat echter een zware schuldenlast had. Daarom werden delen van de Beychevelle wijngaard verkocht en verschillende nieuwe landgoederen werden gecreëerd waaronder Chateau Branaire-Ducru.

De huidige eigenaar, Patrick Maroteaux, kocht Branaire-Ducru in 1988 en is in 2017 opgevolgd door zijn zoon François-Xavier Maroteaux.

De 60 hectare grote wijngaard heeft een bodem van grind met klei en produceert gemiddeld 25.000 kistjes van Château Branaire-Ducru.



CHÂTEAU BRANAIRE (DULUC-DUCRU)

1994

SAINT-JULIEN

APPELLATIE

Saint-Julien is een kleine maar belangrijke appellatie van de Haut-Médoc op de linkeroever van Bordeaux. Zijn reputatie is gebaseerd op zijn status als betrouwbare bron van consequent elegante wijnen die goed ouderen.

Ingeklemd tussen de meer bekende benamingen van Pauillac en Margaux, is bijna elke hectare van de gemeente Saint-Julien bedekt met wijngaarden.

Zoals het geval is met veel andere prestigieuze Bordeaux-appellaties, zijn nationale en buitenlandse investeringen gebruikelijk in Saint-Julien. De kastelen zijn dan ook meestal eigendom van een combinatie van rijke individuen en internationale bedrijven.



DRUIVENSOORTEN

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

Cabernet Sauvignon is waarschijnlijk de bekendste druivensoort voor rode wijn en in alle geval de belangrijkste druif in de Médoc en Graves (Bordeaux). Vanuit Bordeaux heeft ze zich met succes verspreid over bijna elk wijnbouwland in de wereld. Er zijn een aantal belangrijke redenen voor de opkomst en blijvende dominantie van Cabernet Sauvignon:

- (1) Deze wijnstokken zijn zeer breed inzetbaar: zowel in een zeer brede range van klimaten (van Zuid Canada tot Noord Argentinië) als op zeer veel verschillende grondsoorten
- (2) Ondanks de diversiteit van terroirs waarin de wijnstok wordt geteeld, behouden Cabernet Sauvignon-wijnen hun onnavolgbaar karakter (weliswaar genuanceerd met hints van herkomst)
- (3) Deze wijnstokken zijn een krachtige variëteit met een dichte bladluifel en relatief hoge opbrengst, waardoor wijnproducenten een vrije keuze hebben tussen kwantiteit en kwaliteit.
- (4) De populariteit van de naam Cabernet Sauvignon heeft een onweerstaanbare aantrekkingskracht op (nieuwe) wijnbedrijven die op zoek zijn naar een betrouwbaar rendement op hun investering.

De beste (en duurste) voorbeelden van Cabernet Sauvignon-wijn zijn te vinden in Bordeaux (Médoc en Graves) en Californië (Napa Valley). Sinds enkele decennia zijn echter ook een aantal kwaliteitsvolle Cabernet Sauvignon-wijnen ontstaan in Nieuwe Wereld-regio's en zelfs in Piemonte en Toscane (voor Toscane een bewijs dat zelfs de oudste en meest traditionele wijninstellingen nu de waarde erkennen van de beroemdste aller druiven). Ze worden zowel gebruikt in cepagewijnen (enkel Cabernet Sauvignon) als in blends (o.a. Merlot en Cabernet Franc in Bordeaux), Tannat (in Madiran), Shiraz (in Australië), Sangiovese (in Toscane) en Tempranillo (in Spanje en Zuid-Amerika).



Cabernet Sauvignon-wijnen hebben steeds een aantal gemeenschappelijke karakteristieken: diepe kleur, goede tanninestructuur, matige zuurgraad en aroma's van zwarte bessen, tomatenblad, donkere kruiden en cederhout.

CHÂTEAU BRANAIRE (DULUC-DUCRU)

1994

SAINT-JULIEN



Merlot is een rode wijndruif met sterke historische banden met het zuidwesten van Frankrijk waar ze de overheersende variëteit is in de meeste Pomerol en Saint-Émilion wijnen. Het de meest aangeplante druif in Frankrijk. In deze koelere regio's geeft Merlot aroma's en smaken van rode vruchtjes (meestal kersen en soms rode bessen), tabak en teer, en een textuur die zachter, ronder en vooral minder tanninerijk is dan de Cabernet Sauvignon.

Merlot wordt ook verbouwd in warmere wijnregio's zoals Italië, Argentinië, Californië en Australië. Hier geeft ze meer fruitige wijnen die minder structuur en tannines hebben dan in de koelere regio's en wordt deze druif dikwijls gebruikt om wijnen van meer tanninerijke wijndruiven (Cabernet Sauvignon, Tannat, Malbec, Sangiovese) te verzachten (of wordt de structuur opgekrikt door houtlagering).

WIJNTYPE

Smaakvol en klassiek.

Dit type omvat de beroemdste wijnen, doordrenkt van traditie. De stijl bestrijkt een breed spectrum van smaakprofielen (zwarte bes, ceder, tabak, aarde) en heeft de neiging elegant en gestructureerd te zijn en kan lange tijd ouderen. Bijvoorbeeld Barolo, Barbaresco, Bordeaux, Bourgogne, Chianti, Rioja

GEMIDDELDE SCORE

(het gemiddelde van +/- 35 wijncritici - die in de meeste gevallen natuurlijk niet allemaal een score gegeven hebben aan deze specifieke wijn)



88 (J-M Quarin 92)

ENKELE PROEFNOTITIES

- **Vivino (Sep 2015):** "Oakly and obvious sweet berries on nose. You can feel the structure immediately. Be patient as it needs couple hours for its best. Very blossomy and balanced, it gives you sweetness, smooth tannin, intensity but remains elegant. 4.5 points (on 5)"

- **Cellar Tracker (Sep 2015):** "Dark core, sediment, larger brick rim. Deep nose of Bordeaux, pencil lead, black currant, leather, perfumed, Bordeaux funk, earth, really impressive. Palate shows a little bit leaner than the generous nose, wet earth, red currant, green pepper, tobacco, less layers. Solid. Drink now - 92 points "

- **Vivino (Dec 2016):** "Concentrated, youthful Saint Julien still laden with black and red fruit, an almost full body, with impressive complexity and a long finish. Still very few tertiary aromas present. Excellent wine. 5 points (on 5) "

OP ZIJN BEST

Op zijn hoogtepunt, of iets erover

Daarna zal deze klassewijn gradueel evolueren naar een oude, gerijpte Saint-Julien, die weliswaar zijn fruitige frisheid en veel van zijn tannines zal verloren hebben, maar in de plaats de tertiaire aroma's verder zal ontwikkelen (dit in tegenstelling tot de mindere wijnen die na hun hoogtepunt snel evolueren naar ondrinkbare wijn). Deze tertiaire aroma's in rode klassewijnen zijn een complex en mooi geïntegreerd samenspel van fruit aroma's (gedroogde pruim of vijg), animale aroma's (leer, natte hond, muskus, stal), houtige aroma's (ceder, sigarenkist, tabak, geroosterd, gerookt, mokka, cacao, chocolade), aardse aroma's (klei, bos, bladeren, mos, paddestoelen, truffel) en chemische aroma's (teer).

Dit is gebaseerd op:

- Vintage Chart Parker (gemiddeld voor alle wijnen van de appellatie):

85 - Caution

- Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn:

92

- Gemiddelde score voor deze wijn:

88 (JM Quarin 92)

- Plaats in de top 25 van de beste wijnen van deze appellatie:

6

- Bewaarpotentieel volgens Cellar Tracker:

op hoogtepunt tot 2013

- Bewaarcondities en kwaliteit kurk:

excellent

- Flessenmaat (hoe groter de fles hoe langer de wijn op zijn hoogtepunt blijft):

75 cl

CHÂTEAU BRANAIRE (DULUC-DUCRU)

1994

SAINT-JULIEN

Deze inschatting is niet vanzelfsprekend en eenduidig. Immers:

- Een topwijn die zeer langzaam evolueert en dus slechts na vele jaren rijping op zijn hoogtepunt is, zal meestal ook jaren op dit niveau blijven en dan pas zeer geleidelijk evolueren naar een oudere wijn.
 - Deze evolutie kan in positieve én negatieve zin beïnvloed worden door vooral bewaarcondities maar ook door kwaliteit van de kurk. Zie een blog met alle details op <http://vinamundi.be/blog/vulniveau-van-een-fles-wijn>
 - Een grotere flessenmaat impliceert een tragere evolutie
 - Sommige wijnliefhebbers prefereren wijnen iets jonger te drinken dan anderen die echt op zoek zijn een optimalisatie van de zintuiglijke sensaties (zoals fluwelige textuur, diepere en complexere tertiaire aroma's, mooi versmolten smaak) van een optimaal gerijpte wijn
- Het beste advies is om, indien mogelijk, meerdere flessen te kopen en, rekening houdende met bovenstaande indicaties, af en toe een fles te openen zodat je de geleidelijke evolutie kan volgen en evalueren (zie verderop ruimte voor je proefnotities)

SERVEREN BIJ

Om zo'n mooie klassewijn te combineren met een gerecht is het aangewezen om een recept te kiezen op basis van zeer goede producten, maar zonder al te krachtige, zoute of gekruide smaken. Vermijd ook te "groene" groenten en te veel look waarvan de plantaardige smaak moeilijk combineert met een grote wijn.

Een paar mooie gerechten die voldoende ruimte laten voor deze klassewijn en gelijktijdig een perfecte combinatie creëren zijn:

- Risotto met zwarte truffel of met eekhoortjesbrood
- Ravioli met eekhoortjesbrood en foie gras
- Een mooi stuk gevogelte (bijv Bresse kip) met eekhoortjesbrood en truffel
- Vederwild met een uitgesproken smaak (patrijs, fazant, duif, houtsnip of parelhoen), bereid met truffel of gevuld met foie gras en truffel of gegrild met rodewijnsaus of gevuld met champignons en porto
- Een mooie biefstuk bereid met rodewijn saus of morieljes of eekhoortjesbrood en truffel of foie gras (Tournedos Rossini)



PS: Bij levering van de wijnen voegen we steeds een aantal van bovenstaande heerlijke recepten toe. Een topwijn met een heerlijk bijpassend gerecht combineren verhoogt immers het genot van wijn: 1 + 1 is dan niet 2 maar 3.

CHÂTEAU BRANAIRE (DULUC-DUCRU)

1994

SAINT-JULIEN

PROEFNOTITIES

Datum	Naam Gelegenheid	Proefnotitie
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:

CHÂTEAU BRANAIRE (DULUC-DUCRU)

1994

SAINT-JULIEN

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
--	--	---