

## CHÂTEAU BRANAIRE (DULUC-DUCRU)

1988

**SAINT-JULIEN**

### **INTRO**

Château Branaire (Duluc-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 beduidend méér dan het dubbele van Château Branaire (Duluc-Ducru).

Neal Martin (Vinous) concludeert over deze 1988: " Dit is een heerlijke Saint-Julien op zijn hoogtepunt en duidelijk een van de betere wijnen die je op de linkeroever op 30-jarige leeftijd vindt. "

### **WIJNHUIS**

Branaire (Duluc-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 Branaire (Duluc-Ducru).

De huidige eigenaar, Patrick Maroteaux, kocht Branaire (Duluc-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 kisten van Branaire (Duluc-Ducru)



**CHÂTEAU BRANAIRE (DULUC-DUCRU)**

**1988**

**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 wijnstellingen 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)**

**1988**

**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)



**92**

**ENKELE PROEFNOTITIES**

- **Ian D'Agata (Mar 2014):** " Helder, donkerrood met een amberkleurige rand. Aroma's van gedroogde rode kers, verwelkte bloemen, sandelhout en specerijen, samen met een klassiek Bordeaux bladachtig element. Dan een krachtige, geconcentreerde en frisse smaak, zoete donkere vruchten, ceder en grafiet. Deze wijn heeft **indrukwekkend zachte tannines** en een geweldige frisheid, om nog maar te zwijgen van de **concentratie** en de zoete donkere vruchten. **De 1988 is een groot succes voor Branaire-Ducru. 92 punten** [ "*Bright, dark red with an amber rim. Aromas of dried red cherry, faded flowers, sandalwood and spices, along with a classic Bordeaux leafy element. Then big, dense and fresh, with building sweetness to the dark fruit, cedar and graphite flavors. This wine features impressively smooth tannins and terrific freshness, not to mention sneaky concentration and building sweetness. The 1988 is a major success for Branaire-Ducru. 92 points*" ]

- **Neal Martin (May 2018):** " De 1988 Branaire Ducru was de eerste wijnoogst van Patrick Marotoux na de aankoop van dit wijndomein begin 1988. Deze wijn werd gerijpt in **100% nieuw eikenhout**, omdat de nieuwe wijnmaker (Philippe Dhalluin - nu bij Mouton-Rothschild), geen gebruik wilde maken van bestaande vaten van Branaire Ducru. De wijn is vrij **jeugdig** in uiterlijk met weinig veroudering in de rand. Het boeket onthult mooie rode bessen, ceder, sinaasappelpit en een vleugje salie. Dit is goed gedefinieerd en frisser dan sommige van zijn leeftijdsgenoten. De smaak is **medium-bodied** met zeer bevredigende rode kers en aardbei. Er is een goed gedefinieerde fijne frisse zuurgraad een beetje pit naar de finish toe. Dit is **een heerlijke Saint-Julien** op zijn hoogtepunt en duidelijk **een van de betere wijnen die je op de linkeroever op 30-jarige leeftijd vindt. 91 punten - Drink: 2018 - 2030** [ "*The 1988 Branaire Ducru was the first vintage after the late Patrick Marotoux purchased the Saint-Julien property in April. As such, it was matured in 100% new oak as their new winemaker Philippe Dhalluin, now at Mouton-Rothschild, did not want to use existing barrels at the property. It is quite youthful in appearance with little ageing on the rim. The bouquet demands encouragement from the glass, eventually revealing pretty red berry fruit, cedar, orange pith and a touch of sage. This is well defined and fresher than some of its peers. The palate is medium-bodied with very satisfying red cherry and strawberry. There is a fine line of acidity, here, certainly fresh and well defined with just a touch of piquancy towards the finish. This is a delightful Saint-Julien at the peak of maturity and clearly one of the better wines that you will find on the Left Bank at 30 years of age. 91 points - Drinking window: 2018 - 2030*" ]

**CHÂTEAU BRANAIRE (DULUC-DUCRU)**

**1988**

**SAINT-JULIEN**

**OP ZIJN BEST**

**Op zijn hoogtepunt tot 2030**

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):           | 87 - Ready to Drink    |
| - Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn:                           | 92                     |
| - Gemiddelde score voor deze wijn:   | <b>92</b>              |
| - Plaats in de top 25 van de beste wijnen van deze appellatie:                   | ex aequo # 3           |
| - Bewaarpotentieel volgens wijncritici (XXXXX):                                  | op hoogtepunt tot 2030 |
| - Bewaarcondities en kwaliteit kurk:   | excellent              |
| - Flessenmaat (hoe groter de fles hoe langer de wijn op zijn hoogtepunt blijft): | 75 cl                  |

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 gradueel 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>
- 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 graduele 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)**

**1988**

**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)**

**1988**

**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:
--	--	---