



# Château Bertrand Braneyre

HAUT-MÉDOC

---

## Château Bertrand Braneyre – 2009

---



### CONDITIONS CLIMATIQUES

A l'inverse du millésime 2008 qui a donné beaucoup d'inquiétude, avant d'aboutir à une issue très favorable, le millésime 2009 apparaît comme béni des dieux.

- Une floraison, début juin, accompagnée d'un temps chaud, sec et ensoleillé
- Une véraison précoce.
- Une maturation du raisin achevée grâce à un temps chaud et sec en août et septembre et l'apport ponctuel de quelques petites pluies en septembre.
- Des températures nocturnes fraîches contribuent à l'accumulation des pigments de couleur, à maintenir l'acidité et à permettre aux arômes de se développer par le biais d'une lente maturation.
- Enfin des vendanges de rêve fin septembre, début octobre ont lieu sous des conditions climatiques exceptionnellement sèches.

### DEBUT DES VENDANGES LE 28 SEPTEMBRE

Après vinification, les vins obtenus sont croquants, gourmands, basés sur des notes de fruits très mûrs. La couleur et les tanins sont très intenses et laissent présager d'une grande garde, mais la finesse et l'élégance prennent le dessus sur la puissance.

Un millésime exceptionnel, du même niveau que le 2005.

### NOTE DE DEGUSTATION

- Couleur grenat foncé
- Nez très vineux avec des nuances de fruits rouges très mûrs et de pruneaux
- Bouche incroyablement complexe, à la fois puissante et veloutée. Les tanins sont intenses et soyeux. Notes de réglisse et de fruits rouges très mûrs bien soutenues par le boisé des barriques
- Fin de bouche extraordinairement riche et persistante

*Quel beau millésime !*