CHATEAU PALMER

MILLESIME 1962

CARACTERISTIQUES GENERALES DU MILLESIME

Eclipsé par son illustre prédécesseur, le millésime 61, ce millésime 62 est un très bon millésime tardif.

Après un temps froid et humide jusqu'à la fin de mai, la floraison s'est déroulée dans d'excellentes conditions sous la chaleur du mois de juin. Le mois de juillet, frais et humide, se termine par un orage de grêle le 26 dans la région de Margaux, sans conséquences dommageables grâce au temps très chaud et sec qui s'installe jusqu'à mi septembre.

Le beau temps persiste jusqu'à la fin du mois, qui voit arriver des pluies automnales bienvenues après la chaleur de l'été.

La récolte a été abondante, la plus importante des années 60.

Les vins sont élégants et racés, fruités et bien équilibrés. Moyennement charpentés, mais possédant une acidité élevée, les vins se sont bonifiés dans de bonnes conditions.

DEGUSTATION

Commentaire de dégustation de Enrico Bernardo, le 01/12/2011.

La robe est claire, limpide, d'une couleur grenat aux reflets tuilés.
Le bouquet est intense, riche et complexe. Le nez rappelle la terre. Fabuleux ! Ce vin offre des notes de confiture, fèves de tonka, bonbon au café, caramel, prune et épices.
La bouche est fabuleuse ! Extraordinaire ! Longue, intense, profonde, généreuse, musclée et harmonieuse.

Commentaire de dégustation de Georges Lepré, le 04/02/2009.

La couleur rouge ambrée, témoigne de son bel âge.

Au nez, se dégagent d'intenses arômes de fruits noirs comme le cassis, de cerise à l'eau de vie.

La bouche est encore ronde et charnue. Elle révèle de nouveaux arômes comme le vieux cuir, la réglisse.

Ce vin d'une grande sensualité, est remarquable pour sa fraîcheur, comme cette finale mentholée, élégante et savoureuse.

DEGUSTATION OPTIMALE ET POTENTIEL DE GARDE :

A boire.

DATES DES VENDANGES CHATEAU PALMER :

du 1er octobre au 16 octobre.