



ALTER EGO

MILLESIME 2006

CARACTERISTIQUES GENERALES DU MILLESIME

2006 a été une année globalement chaude et sèche, marquée par des fluctuations climatiques brutales

Après un débourrement tardif fin mars, la floraison se déroule sans encombre fin mai et 1ère décade de Juin par un temps beau et frais: une floraison homogène qui ne subit pas de coulure notoire.

La 2ème quinzaine de Juin, puis Juillet connaissent des températures caniculaires (35°C). Ce temps chaud et sec est fort heureusement entrecoupé de courtes pluies d'orage. Dans ces conditions, la véraison est précoce, pratiquement terminée à la fin du mois de Juillet.

Le mois d'Août marque un revirement brutal. Le temps frais et pluvieux ralentit considérablement l'évolution de la maturité, nous conduisant à réaliser d'importants travaux en vert (éclaircissage, effeuillage). Si les précipitations d'Août ne sont pas globalement supérieures aux moyennes trentenaires, elles entretiennent une pression importante des maladies qui requièrent une vigilance de tous les instants.

Fin Aout et 1ère décade de Septembre, la canicule est de retour, les températures atteignent jusqu'à 35°C, accélérant un processus de maturité jusque là au ralenti, mais fragilisant dans le même temps les pellicules du raisin. La période pluvieuse qui a suivi, heureusement plutôt fraîche, a requis une vigilance quotidienne pour récolter chaque parcelle au moment optimal.

Les Merlots ont été récoltés du 19 au 26 Septembre, le Petit Verdot le 25, et les Cabernet Sauvignon du 26 Sept au 2 Octobre. Les rendements sont limités, 20% inférieurs à la moyenne. Ces conditions climatiques bien qu'inconstantes ont cependant été propices à la qualité des raisins sur les grands terroirs. Le potentiel qualitatif accumulé en Juin et Juillet a pleinement pu s'exprimer lors de la maturation en Septembre. La richesse et la puissance des tannins ne masquent pas l'élégance, la subtilité et la profondeur des vins.

DEGUSTATION JANVIER 2009 : COMMENTAIRES DE GEORGES LEPRE

Nez vigoureux sur les pâtes de fruit (pêche, griotte, prune, mûre), on distingue les épices de l'élevage (vanille, cannelle), quelques notes florales (violette), des touches de fumé et de minéralité.

La bouche présente un charme immédiat grâce à son fruit épanoui et à la tendresse des tanins bien présents. Le vin se développe sans aspérité et garde une belle présence savoureuse que souligne une irréprochable fraîcheur. L'équilibre s'impose et se prolonge sans faiblesse et assure une persistance longue et délicate.

Ce 2006, plein de charme, ne se départi jamais de sa noble origine, de son rigoureux élevage et de son assemblage idéal. Son apogée : 2010 à 2018.

DÉGUSTATION OPTIMALE ET POTENTIEL DE GARDE :

2010 - 2018

ASSEMBLAGE :

Cabernet Sauvignon : 53 %, Merlot : 41 %, Petit Verdot : 6 %

DATES DES VENDANGES CHATEAU PALMER :

du 19 septembre au 2 octobre.