

Alter Ego

2016

Malgré la rude épreuve que nous a réservée le printemps 2016, c'est bien la qualité exceptionnelle de nos deux vins qui restera dans l'histoire de Château Palmer pour ce millésime. Après un hiver extrêmement doux, les premiers bourgeons de nos merlots sortent de leur dormance hivernale avec une semaine d'avance. La croissance de la vigne est cependant modérée par un début de printemps difficile. Les conditions humides, associées à des températures fraîches, s'accroissent et deviennent un terrain extrêmement favorable au développement du mildiou. Entre le 20 mai et le 20 juin, le cumul de précipitations atteint 130 millimètres ! Jamais depuis que le domaine est conduit en biodynamie, nous n'avions eu à faire face à une telle pression. Mais grâce à un travail acharné et à l'implication totale de l'ensemble des vigneronnes et vignerons de Château Palmer, nous parvenons à relever le défi. La seule éclaircie de ce printemps maussade nous est offerte la semaine du 6 juin. La floraison - phase cruciale du développement de la vigne - se déroule alors dans des conditions optimales. Tout reste cependant à faire...

La climatologie du début d'été fait renaître l'espoir. La contrainte hydrique, si nécessaire à la concentration des raisins, s'installe petit à petit pendant le mois de juillet. Les températures restent néanmoins relativement modérées et le retard du cycle physiologique n'est pas rattrapé. La mivéraison n'est atteinte qu'autour du 10 août et nous savons à ce stade que les vendanges seront tardives. L'absence continue de précipitations en juillet et août nous fait craindre quelques situations de blocage sur les sols les plus

sensibles. Fort heureusement, le 13 septembre, nous relevons 37 millimètres d'eau dans le pluviomètre de Château Palmer. Nous n'en verrons plus jusqu'aux vendanges... mais nous retrouvons le sourire. Les vendanges commencent le 3 octobre, marquant ainsi un des départs les plus tardifs de l'histoire de la propriété. La récolte est modeste mais l'intensité aromatique des raisins est extraordinaire. Les tanins sont puissants et parfaitement mûrs, ce qui nous invite à les extraire de manière soutenue, et ce en particulier pour les cuves que nous pressentons « Palmer ». A l'issue de ces premiers mois d'élevage, l'équilibre de nos deux vins diffère significativement de celui des grands millésimes précédents : un degré d'alcool des plus classiques laisse la part belle à une structure tannique tout à fait exceptionnelle. Le velouté des vins de Château Palmer est plus que jamais notre signe distinctif.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT : 40 %

CABERNET SAUVIGNON : 48 %

PETIT VERDOT : 12 %

DATE DE VENDANGES

DU 03/10/2016 AU 18/10/2016

POTENTIEL DE GARDE

JUSQU'EN 2025 - 2030

CHÂTEAU
PALMER

