

# Château Palmer

2018

---

Doublement jamais vu... des conditions météorologiques particulièrement éprouvantes, et un niveau de concentration et de puissance comme jamais observé auparavant dans les raisins, caractérisent ce très singulier millésime 2018. De décembre à mars, un hiver très pluvieux accompagne la vigne en dormance. Cette pluviométrie importante et constante charge les sols en eau et les refroidit, provoquant un débourrement tardif. Mais, malgré nos soins, la pluie qui continue à tomber de manière incessante au printemps et les températures exceptionnellement douces pour la saison entraînent un développement du mildiou d'une virulence impressionnante. Les premiers symptômes sont observés début juin. Les défenses naturelles de la vigne sont mises à rude épreuve. Jacques, notre chef de culture parti à la retraite fin 2018 après 40 ans de métier, ne se rappelle pas avoir connu au cours de sa carrière des conditions météorologiques aussi propices au développement du mildiou. Et malgré les efforts permanents de nos vigneronnes qui travaillent sans relâche pour aider la vigne à se défendre - tisanes, bouillie bordelaise, effeuillage pour aérer les grappes - nous parvenons difficilement à contenir la propagation. D'autant qu'un dernier épisode pluvieux le 4 juillet vient anéantir définitivement nos espoirs d'un rendement « normal ». Fort heureusement, la météo change ensuite du tout au tout et nous offre des conditions exceptionnelles. L'été est chaud, sec, réparateur. La véraison commence la première semaine d'août et permet de rattraper le retard de débourrement. En août et septembre, l'ensoleillement est idéal, les nuits sont fraîches, et nous ne voyons pas une goutte de pluie. Autant de conditions qui permettent

d'atteindre une maturité exceptionnelle, à la fois dans les pellicules et les pépins. Du fait du faible rendement, la vigne concentre toute son énergie sur les grappes qui restent. Il en ressort une concentration tannique et aromatique dans les raisins comme nous en avons rarement eu dans l'histoire de la propriété. Les vendanges commencent le 13 septembre. Le tri est primordial cette année et toutes les équipes en ont pleinement conscience. À la vigne, un premier tri est effectué pour ne recueillir que les grappes saines. Au chai, la ligne de tri est également adaptée avec notamment la mise en place d'une table vibrante particulièrement efficace. Les dégustations quotidiennes pendant les vinifications nous confirment le potentiel qualitatif incroyable de cette récolte. Les lots sont tous d'une puissance et d'une concentration extraordinaires, et nous amènent à prendre une décision inédite : ils rentreront tous dans l'assemblage final de Château Palmer. Seuls 10%, jugés trop austères pour constituer Alter Ego, seront écartés. Un millésime 2018 qui va incontestablement s'inscrire dans l'histoire de Château Palmer...

---

## L'ASSEMBLAGE

MERLOT : 40 %

CABERNET SAUVIGNON : 53 %

PETIT VERDOT : 7 %

## DATE DE VENDANGES

DU 13/09/2018 AU 15/10/2018

## POTENTIEL DE GARDE

À CONSERVER EN CAVE

CHÂTEAU  
PALMER

●