

Château Palmer

2017



On dit souvent que « les grands terroirs regardent l'eau ». L'estuaire de la Gironde les aura sauvés. L'hiver particulièrement doux et sec provoque un départ précoce de la végétation. De fin mars à mi-avril, les bourgeons se développent dans des conditions optimales. Malheureusement, la région bordelaise connaît un épisode de gel d'une rare intensité les nuits des 27 et 28 avril. Le fleuve, véritable protecteur thermique, préserve l'essentiel du vignoble de Château Palmer. Les excellentes conditions climatiques de la fin du mois de mai facilitent ensuite la floraison et laissent augurer d'une belle récolte. Au début de l'été, des épisodes pluvieux permettent d'appréhender avec tranquillité la période estivale, mais retardent légèrement l'arrêt de croissance végétatif de la vigne. La véraison se déroule dans de bonnes conditions au début du mois d'août. Les pluies du mois de septembre accélèrent l'évolution des pellicules. Nous commençons les vendanges le 20 avec de très beaux merlots, puis continuons avec les cabernets sauvignons et les petits verdots. Dès le début des vinifications, les

conditions du millésime, associées à notre conduite du vignoble respectueuse des terroirs, nous permettent d'avoir une grande lisibilité de l'expression de nos parcelles. Une fois n'est pas coutume, nous réalisons en grande partie les assemblages d'Alter Ego et de Château Palmer dès les écoulages et avant les fermentations malolactiques. Le millésime 2017 est précis, sans excès. Les tanins caressants et la profondeur aromatique laissent présager une belle longévité.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT 54%

CABERNET SAUVIGNON 42%

PETIT VERDOT 4%

DATE DE VENDANGES

DU 20/09/2017 AU 29/09/2017

POTENTIEL DE GARDE

À CONSERVER EN CAVE

