

# Alter Ego

## 2016

---

En 2016, le printemps nous soumet à rude épreuve. Mais c'est la qualité exceptionnelle de nos deux vins qui reste dans l'histoire de la propriété. L'hiver est très doux et la vigne a une semaine d'avance. Son développement reste modéré car les températures sont fraîches et humides. Ces conditions deviennent un terrain extrêmement favorable au développement du mildiou. On constate qu'il est tombé 130mm de pluie en 1 mois ! Jamais depuis que le domaine est conduit en biodynamie, nous n'avons eu une telle pression. Mais grâce à un travail acharné et à l'implication totale des vignerons, nous parvenons à relever le défi. Par chance, la floraison se déroule dans des conditions optimales la semaine du 6 juin. L'été arrive enfin avec des températures modérées et sans pluie. Cela nous fait craindre quelques situations de blocage sur les sols les plus sensibles. Fort heureusement, une pluie salvatrice redonne le sourire à toute l'équipe. Les vendanges, qui commencent le 3 octobre, marquent 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 choisir une extraction soutenue. A l'issue des 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**

À CONSERVER EN CAVE