

# Alter Ego

## 2014

---

Deux cents ans après le rachat du domaine par le major général Charles Palmer, la propriété continue d'écrire son histoire de millésime en millésime. En 2014, les vendanges s'achèvent le 14 octobre sous un soleil radieux qui nous accompagne tout le mois de septembre. L'hiver, dignement arrosé, permet aux sols de la propriété de renouveler leur réserve en eau. Au printemps, la floraison se déroule bien. A ce stade, les espoirs sont grands quant à la qualité de ce nouveau millésime. Mais dès juillet, le temps est instable et les vignes se concentrent sur leur beau feuillage, au détriment de leurs raisins. En août, la véraison traîne, les baies grossissent... Heureusement, les conditions climatiques extraordinaires du mois de septembre modifient peu à peu le profil de 2014. La taille des baies diminue ; les teneurs en sucres, en anthocyanes et en tanins augmentent. Une première parcelle de merlot est vendangée le 22 septembre. La météo permet de ramasser les raisins à parfaite maturité et sans pression botrytis. Au cuvier, l'innovation est à l'honneur,

puisqu'après deux ans d'expérimentation sur la réduction des doses de soufre dans nos vins, nous décidons de ne plus sulfiter la vendange et de laisser le raisin exprimer immédiatement sa complexité. A ce stade les vins reflètent admirablement la diversité des parcelles de la propriété. Chaque personnalité s'exprime dans ces deux assemblages. Un voile s'est levé. C'est sans doute un des premiers résultats de notre approche biodynamique.

---

### **L'ASSEMBLAGE**

MERLOT 52%  
CABERNET SAUVIGNON 35%  
PETIT VERDOT 13%

### **DATE DE VENDANGES**

DU 22/09/2014 AU 14/10/2014

### **POTENTIEL DE GARDE**

À CONSERVER EN CAVE

