

Alter Ego

2011

2011 restera dans nos mémoires comme le millésime le plus précoce des années 2000. L'année végétative débute par un printemps exceptionnellement chaud et sec. La première conséquence est un débourrement très avancé de la vigne. Les premières fleurs apparaissent dans le vignoble de Château Palmer dès le 10 mai. L'absence de précipitation accentue le stress hydrique précoce de nos vignes, et nous constatons quelques cas de coulure sur nos parcelles de merlots les plus anciennes. Le 4 juin, alors que les baies de raisin sont déjà formées, un orage de grêles s'abat sur notre vignoble réduisant ainsi le potentiel quantitatif de la récolte. La pluie qui l'accompagne permet malgré tout à la vigne de se ressourcer avant une nouvelle période sèche qui s'étend jusqu'au 14 juillet. Les jeunes baies de raisin, sensibles à ce stade de leur développement, souffrent des conditions caniculaires du mois de juin. Certaines d'entre elles sont brûlées et finissent par tomber. Cet « échouage » engendre une nouvelle diminution quantitative du millésime 2011. Mi-juillet, les températures baissent. La vigne se redresse. Ces précipitations sont salutaires pour le cycle

naturel de la vigne. La véraison se déroule dans de très bonnes conditions. A la fin du mois d'août, le soleil réapparaît et nous accompagne fidèlement tout au long des vendanges. Celles-ci débutent le 7 septembre par la récolte des merlots les plus précoces. Une acidité franche et une très belle concentration de tanins précis sont les garants d'une formidable capacité d'évolution de ce millésime.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT 48%

CABERNET SAUVIGNON 37%

PETIT VERDOT 15%

DATE DE VENDANGES

DU 07/09/2011 AU 29/09/2011

POTENTIEL DE GARDE

PRÊT À ÊTRE DÉGUSTÉ MAIS PEUT ÊTRE

CONSERVÉ ENCORE EN CAVE

