

Château Palmer

2003

Ce millésime extraordinaire se caractérise par plusieurs périodes de très fortes chaleurs, les températures ayant côtoyé ou même dépassé les 40°C en juin, juillet et août. Jamais depuis 150 ans, un tel cumul de chaleurs n'a été enregistré. La pluviométrie globalement déficitaire et la sécheresse, auront accentué les effets de la chaleur, mais c'est bien la canicule qui reste le fait marquant de 2003. La conséquence est un volume très faible, avec des grains petits aux peaux épaisses. Les vendanges 2003 sont, après 1989, les plus précoces depuis 60 ans. Elles ont débuté le 8 septembre pour le merlot, le 16 pour le cabernet sauvignon et le petit verdot, se sont achevées le 20. Les vinifications ont été conduites avec précaution, étant donné les degrés élevés et la maturité avancée des merlots. Une macération relativement courte (17 jours), a permis de conserver la fraîcheur et l'équilibre des

vins. Ils sont pleins de charme et présentent toute la chair des fruits bien mûrs. Malgré les excès de chaleur, les vins expriment une fois de plus la classe de leur terroir et révéleront avec le temps le caractère exceptionnel de ce millésime.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT 20%
CABERNET SAUVIGNON 68%
PETIT VERDOT 12%

DATE DE VENDANGES

DU 08/09/2003 AU 20/09/2003

POTENTIEL DE GARDE

PRÊT À ÊTRE DÉGUSTÉ MAIS PEUT ÊTRE
CONSERVÉ ENCORE EN CAVE

