

Alter Ego

2002

Après un hiver doux et sec, le débourrement s'effectue fin mars. La floraison débute à Château Palmer fin mai au moment d'une période fraîche (température inférieure à 15°C) et pluvieuse, provoquant une forte coulure et millerandage. Seul le petit verdot, plus tardif, a été épargné. La véraison, qui marque le début de la phase de maturation, a démarré très tôt, tout d'abord lentement, puis s'accéléralant grâce au retour du beau temps à partir du 11 août. La pluie du mois d'août a peu affecté la maturation des raisins en raison d'un déficit hydrique très important au cours des 6 premiers mois de l'année. L'alimentation de la vigne et sa croissance se sont arrêtées précocement au bénéfice de la maturation dans les raisins qui se sont concentrés de façon importante. Septembre a été très ensoleillé avec un vent sec et des nuits fraîches. Epargné par le violent orage de grêle et les fortes pluies qui se sont abattus le 20 septembre (5mm de pluie seulement à Château Palmer), la récolte a été conduite à sa pleine maturité, avec des teneurs en sucres très importantes

et une richesse en composés phénoliques supérieure à toutes les dernières années. Les vendanges se sont déroulées sous le soleil sans une goutte de pluie. Compte tenu des degrés très élevés et de l'extractibilité excellente de la couleur et des tanins, les vinifications ont été effectuées à faibles températures, avec des remontages modérés et des macérations relativement courtes. Très puissants et fruités, les vins sont soutenus par une remarquable fraîcheur, renforcée par un bel équilibre entre l'acidité, l'alcool et les tanins.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT 53%

CABERNET SAUVIGNON 47%

DATE DE VENDANGES

DU 26/09/2002 AU 07/10/2002

POTENTIEL DE GARDE

À DÉGUSTER

CHÂTEAU
PALMER

