

Château Palmer

1999

1999 n'est pas de tout repos pour les viticulteurs. Le climat contrasté nécessite une grande attention et un réel savoir-faire pour récolter des raisins sains et mûrs. Plus que jamais en 1999, c'est la qualité du travail à la vigne qui détermine la réussite du millésime. De janvier à mars, les températures sont anormalement douces avec un record d'ensoleillement. La végétation est précoce et les premiers bourgeons apparaissent fin mars. Avril et mai aussi sont chauds avec des précipitations élevées. La floraison se déroule cependant dans de bonnes conditions de manière rapide et homogène. L'été est chaud et le cycle végétatif suit son cours. On note la mi-véraison au 4 août. D'un point de vue sanitaire, des attaques très précoces de mildiou sur grappes sont signalées. La plupart sont cependant maîtrisées et ne causent aucun dégât. Pendant la maturation se produit à Château Palmer un phénomène rare de concentration naturelle des raisins, parallèlement aux évolutions physiologiques habituelles : cela se traduit par des richesses en sucres exceptionnelles et

jamais atteintes pour les cabernets sauvignons. Le mois de septembre, en particulier la deuxième quinzaine, est très humide. Le choix de la date des vendanges devient une préoccupation majeure. Grâce à une bonne conduite du vignoble et un tri rigoureux, les raisins résistent bien. 1999 est aujourd'hui un vin curieux, qui semble plus jeune que ses 18 printemps. Le cabernet sauvignon très mûr et puissant évolue lentement. C'est un millésime qui impressionne par sa vitalité.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT 46%

CABERNET SAUVIGNON 48%

PETIT VERDOT 6%

DATE DE VENDANGES

DU 17/09/1999 AU 01/10/1999

POTENTIEL DE GARDE

PRÊT À ÊTRE DÉGUSTÉ MAIS PEUT ÊTRE

CONSERVÉ ENCORE EN CAVE

