

# Château Palmer

## 1998

---

1998 est un grand millésime de merlot. Le vin est très frais et aromatique avec une belle complexité. Les premiers mois de l'année se déroulent dans des conditions similaires à celles que l'on observe en 1997, à savoir chaudes et ensoleillées. Le mois de mars connaît des températures élevées. La vigne se met d'ailleurs à pousser à partir du 22. En revanche, le mois d'avril est l'un des plus pluvieux depuis le début du siècle. La végétation en est ainsi quelque peu ralentie. Les premières fleurs n'apparaissent que fin mai. La floraison est plutôt rapide et homogène. En juillet, il fait moyennement chaud et relativement sec. La véraison se déroule également sans encombre. Août est exceptionnel, un des plus chauds et secs recensés. Cela permet de donner à la vendange un potentiel remarquable. Le fait incroyable de la maturation en 1998 est l'arrêt précoce de la croissance de la vigne. Il est dû aux précipitations faibles en juillet et aux conditions particulièrement chaudes et sèches

du mois d'août. Ainsi, les pluies incessantes de septembre ne diluent que légèrement les sucres, sans affecter les composés phénoliques et la qualité des raisins. La vinification est facilitée par une extraction très rapide. Les vins issus des trois cépages allient le fruit à une grande structure tannique, tout en préservant le style élégant de Château Palmer.

---

### **L'ASSEMBLAGE**

MERLOT 52%  
CABERNET SAUVIGNON 43%  
PETIT VERDOT 5%

### **DATE DE VENDANGES**

DU 24/09/1998 AU 09/10/1998

### **POTENTIEL DE GARDE**

PRÊT À ÊTRE DÉGUSTÉ MAIS PEUT ÊTRE  
CONSERVÉ ENCORE EN CAVE