

Château Palmer

1997



Si aujourd'hui 1997 est un millésime plein de charme, il n'a pas été de tout repos, mais plutôt de tous les dangers et compliqué à vinifier. Février, mars et avril sont des mois inhabituellement doux. L'ensoleillement atteint un record avec des températures au-dessus des normales de saison accompagnées d'une forte sécheresse. La végétation démarre le 3 mars avec trois semaines d'avance, qu'elle conserve jusqu'au début de la véraison. Cette année de grands décalages provoquent l'apparition des premières inflorescences début mai avec un mois d'avance. Mais le reste du mois est assez perturbé. Orages et pluies s'alternent avec des journées de beau temps. La fécondation ralentit à cause de la coulure et du millerandage. Le mois d'août est chaud et particulièrement humide. Cette situation provoque une véraison lente et hétérogène accompagnée d'une forte pression des maladies cryptogamiques pendant tout l'été. Un retournement climatique atténue les dégâts. Le temps exceptionnel du mois de septembre stoppe la pourriture, sèche les raisins et accélère la maturation. Cependant, l'hétérogénéité

des grappes déclenche une indécision quant à la date des vendanges. Les merlots sont récoltés à partir du 10 avec seulement 10 jours d'avance et grâce au beau temps début octobre, les cabernets sauvignons rattrapent une partie du retard. Cette hétérogénéité sur la maturation met en relief toute l'importance d'un tri rigoureux pendant les vendanges. 1997 est aujourd'hui à savourer. Plutôt sobre mais puissant, il est sans agressivité.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT 42%

CABERNET SAUVIGNON 55%

PETIT VERDOT 3%

DATE DE VENDANGES

DU 10/09/1997 AU 27/10/1997

POTENTIEL DE GARDE

À DÉGUSTER

