

# Château Palmer

## 1987

---

1987 est un millésime difficile sans trop de complexité, aux tanins doux et à l'acidité un peu marquée. Le mois de janvier est particulièrement froid et vif. On note jusqu'à -17°C le 18. En février, le temps est assez doux pour la saison avec une alternance de pluie et de soleil. Le printemps met du temps à démarrer. Le 31 mars, la température est de -2°C. La vigne ne s'est pas encore réveillée. Avril redonne de l'espoir. Il fait 23°C en moyenne. Le débourrement a lieu aux alentours du 8 et le vignoble se développe très rapidement. Après un excellent démarrage le 1er juin, la fleur plutôt précoce se passe très mal. Il pleut presque tout le mois. Le temps frais et peu ensoleillé de juillet provoque coulure et millerandage. Août est assez beau et chaud mais les nuits sont fraîches en début de mois et la vigne manque tout de même d'un peu de chaleur. Le reste du mois est très clément et la véraison fait de grands progrès. Début septembre, le temps alterne entre orages et beau temps. Du 7 au 22, une chaleur exceptionnelle (37°C le 18) donne espoir mais la récolte est vraiment irrégulière. A la veille des vendanges,

malgré une situation inégale dans le vignoble, les merlots et cabernets sauvignons atteignent des niveaux de maturité satisfaisants. A partir du 7 octobre, le temps devient maussade, couvert et pluvieux et ce jusqu'à la fin du mois. Cela a pour conséquences de diluer la vendange. Une sélection rigoureuse à la vinification, ainsi que des saignées importantes permettent de produire des vins souples et fruités, bien que moyennement charpentés.

---

### L'ASSEMBLAGE

MERLOT 48%

CABERNET SAUVIGNON 45%

CABERNET FRANC 5%

PETIT VERDOT 2%

### DATE DE VENDANGES

DU 01/10/1987 AU 16/10/1987

### POTENTIEL DE GARDE

À DÉGUSTER