

# Château Palmer

## 1985

---

1985 est un millésime tout en élégance. C'est une année d'abondance et très classique de l'expression des terroirs du Bordelais, avec des vins tout en équilibre et en harmonie, souvent comparés aux 1953. L'année débute par un mois de janvier redoutablement froid, occasionnant des dégâts dans certains vignobles. En février, le temps est doux et agréable, marquant un écart énorme avec le mois précédent. Mars se montre plutôt froid pour la saison. Il faut attendre le 31 pour avoir un temps printanier, chaud et ensoleillé. La vigne démarre aux alentours du 3 avril. Début mai, le temps est toujours aussi beau et la vigne pousse rapidement. On constate dans certains vignobles que le froid sibérien du mois de janvier fait quelques dégâts. Par la suite, le temps se gâte et est assez humide. Par chance, un beau soleil s'installe pour la floraison qui se déroule dans les meilleures conditions. La météo se montre très clémente tout l'été jusqu'à fin octobre, permettant une excellente véraison, puis une maturation optimale, avec un décalage inhabituel entre les merlots et les cabernets sauvignons. Juillet est

chaud avec des pluies, août plus frais mais sec et septembre connaît des records de chaleur et de sécheresse. Le temps beau et chaud se maintient en octobre, permettant de récolter des raisins mûrs et sains, avec des tanins souples et bien fondus, et une faible acidité. A Château Palmer, 1985 est un millésime très intense, frais et soyeux. La bouche est ronde et classique. Les tanins sont fins et la finale fraîche.

---

### **L'ASSEMBLAGE**

MERLOT 33%  
CABERNET SAUVIGNON 57%  
CABERNET FRANC 6%  
PETIT VERDOT 4%

### **DATE DE VENDANGES**

DU 30/09/1985 AU 13/10/1985

### **POTENTIEL DE GARDE**

PRÊT À ÊTRE DÉGUSTÉ MAIS PEUT ÊTRE  
CONSERVÉ ENCORE EN CAVE