

# Château Palmer

## 1983

---

1983 est un millésime puissant, long et complexe. Il s'agit du plus grand Château Palmer des années 1980. Et pourtant, les 5 premiers mois de l'année ne laissent pas entrevoir de telles perspectives ! Janvier et février offrent des périodes de froid, alternées avec un temps bien plus doux pour la saison. Mars est plutôt froid et pluvieux. La vigne commence à pousser le 28. Avril et mai sont exécrables. Il pleut et les nuits sont très fraîches. La vigne pousse mal. Le printemps commence le 4 juin avec une floraison tardive mais normale car le temps devient chaud et sec. La vigne pousse à vue d'œil et on observe une très grosse récolte sur pied. Après un mois de juillet caniculaire, août s'annonce aussi chaud mais très humide. Les champignons y trouvent là un terrain d'élection. Malgré cela, la vigne est belle et la véraison fait de grands progrès. Le 9 septembre, le temps s'éclaircit et le vent tourne. Ce changement est propice à une maturation lente des raisins. Cela permet également de stopper les maladies. Grâce à une succession de journées chaudes et bien ensoleillées de fin septembre à mi-octobre,

les baies atteignent des richesses en sucres comparables voire supérieures à celles de 1982. 1983 est un millésime de concentration. Les vins ont des tanins très mûrs qui conservent, sur le terroir graveleux de Château Palmer, toute leur vigueur et leur densité. Le vin est noble avec un fruit opulent et une impeccable fraîcheur qui souligne le moelleux du vin.

---

### **L'ASSEMBLAGE**

MERLOT 41%  
CABERNET SAUVIGNON 53%  
CABERNET FRANC 4%  
PETIT VERDOT 2%

### **DATE DE VENDANGES**

DU 28/09/1983 AU 13/10/1983

### **POTENTIEL DE GARDE**

PRÊT À ÊTRE DÉGUSTÉ MAIS PEUT ÊTRE  
CONSERVÉ ENCORE EN CAVE