

Château Palmer

1961

Thomas Duroux considère 1961 comme «le millésime qui contribue plus que tout autre à la légende de Château Palmer». Le beau temps presque printanier à la fin février fait pleurer la vigne. Les gelées sont à craindre. Le mois de mars est ensoleillé et sans une goutte de pluie. La vigne pousse à vue d'œil. Les 21 et 29 mars, deux épisodes de gel successifs vont affaiblir le vignoble sans trop de dégâts. Le beau temps de mai déclenche une floraison très précoce le 16, mais un froid anormal pour la saison nuit à la fécondation et fait traîner la fleur. La coulure est importante. On s'attend maintenant à une petite récolte. Enfin, un été très sec et très chaud en septembre dessèche le raisin. La vigne souffre. Les vendanges débutent le 19 septembre sous un soleil de plomb. Une pluie salvatrice et abondante arrive le 20 et la température chute, ce qui permet ainsi aux raisins d'atteindre une maturité exceptionnelle. La conjonction d'un petit volume et d'une forte concentration a permis

d'atteindre un niveau de qualité incroyable. Dès les vinifications, la couleur, la richesse en sucres et les tanins s'avèrent extraordinaires. C'est un vin qui n'en finit pas, au summum de la complexité et d'une profondeur incroyable. 1961 séduit encore par sa consistance et son onctuosité qui confine à la liqueur.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT 52%
CABERNET SAUVIGNON 30%
CABERNET FRANC 5%
PETIT VERDOT 13%

DATE DE VENDANGES

DU 19/09/1961 AU 27/09/1961

POTENTIEL DE GARDE

PRÊT À ÊTRE DÉGUSTÉ MAIS PEUT ÊTRE
CONSERVÉ ENCORE EN CAVE