

Alter Ego

2019

Si janvier a été marqué par quelques journées de grand froid, le reste de l'hiver se montre relativement doux. Tout au long de cette période hivernale, les précipitations sont modérées, mais permettent de recharger en partie les réserves utiles de nos sols. Le débourrement de la vigne a près d'une semaine d'avance sur la moyenne et se déroule de manière très régulière et homogène. Le printemps qui s'ensuit, frais et pluvieux, nous impose une grande précision dans la conduite de notre vignoble. Malgré une météo capricieuse, la floraison se passe bien et laisse ainsi présager d'une belle récolte. À la fin du mois de juin, les conditions climatiques changent radicalement. Un temps chaud et sec s'installe durablement. Deux épisodes caniculaires entre les 26 et 27 juin et entre les 22 et 25 juillet sont heureusement sans conséquence. Les faibles précipitations estivales, 50 mm entre juillet et août, sont favorables à l'accumulation de polyphénols dans les baies. La véraison se déroule dans d'excellentes conditions et, à la mi-août, les perspectives d'un beau millésime se précisent. Nous commençons à récolter les merlots le 19 septembre dans des conditions climatiques similaires à

celles de la période estivale. Les baies sont concentrées, aromatiques et chargées en sucre. Les vendanges se poursuivent et nous entrons dans l'automne sous de fines pluies régulières qui font baisser les degrés potentiels des cabernets sauvignons. Elles s'achèvent le 11 octobre. Au cuvier, les merlots brillent par leur exubérance. Les cabernets sauvignons et les petits verdots montrent, quant à eux, une finesse remarquable. Alter Ego comme Château Palmer expriment une pureté et une clarté aromatique rarement perçues dans un millésime d'abondance. Ces vins ne trichent pas, ils sont remarquablement fidèles au terroir de Château Palmer.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT 51%

CABERNET SAUVIGNON 40%

PETIT VERDOT 9%

DATE DE VENDANGES

DU 19/09/2019 AU 11/10/2019

POTENTIEL DE GARDE

À CONSERVER EN CAVE

CHÂTEAU
PALMER

