

Alter Ego

2020

Avec près de deux semaines d'avance, le débourrement de la vigne lance fin février un millésime d'une grande précocité. Les pluies abondantes de mars compliquent sensiblement le travail des sols et enchaînent sur un printemps humide, aux températures douces, propice à une pression mildiou exacerbée. Sur avril et mai, une attention redoublée est ainsi portée au vignoble pour maintenir notre cap agricole. A la mi-mai, le retour à des conditions sèches et chaudes font le lit d'une floraison idéale, laissant augurer une jolie récolte. En juin, la tendance estivale se confirme et s'installe durablement. La véraison se déclenche fin juillet dans un contexte solaire, permettant une synthèse précoce des polyphénols. Si août, avec ses épisodes caniculaires, met la vigne sous forte tension hydrique, des orages intenses offrent une respiration bienvenue : les baies de merlot se gorgent tandis que les cabernets, plus tardifs, gardent leur petite taille. Le retour à un temps sec, fin août, favorise la concentration des tanins et inscrit la fin de maturation sous de beaux auspices. Les vendanges sont sonnées le 15 septembre,

les merlots récoltés à la fraîcheur de l'aurore, les cabernets entre les gouttes d'averses orageuses. Elles s'achèvent le 29 septembre, soit deux semaines plus tard. Au cuvier, les fermentations se déroulent sereinement et les assemblages sont bouclés en deux séances à la mi-novembre, en grande partie à l'écoulage. Marqué favorablement par le climat, le millésime 2020 de Château Palmer touche du doigt 2018 en termes de structure : des merlots solaires, des cabernets fins et puissants, un terroir d'une belle évidence.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT 46%

CABERNET SAUVIGNON 50%

PETIT VERDOT 4%

DATE DE VENDANGES

DU 15/09/2020 AU 29/09/2020

POTENTIEL DE GARDE

À CONSERVER EN CAVE

CHÂTEAU
PALMER

