

CHÂTEAU PALMER

2010

Les duos de très grands millésimes ne sont pas si fréquents. Qualitativement, ce millésime 2010 a connu des conditions climatiques exceptionnellement favorables, comme l'ont été celles du millésime 2009. Après un démarrage tardif de la végétation qui a préservé la vigne des gelées printanières, le débourrement s'est déroulé de façon très homogène en avril. À fin mai, le potentiel quantitatif s'annonçait lui aussi excellent. La fécondation a cependant été fortement perturbée par une période de temps froid et pluvieux en juin qui a provoqué une floraison très étalée puis une forte coulure, réduisant le volume espéré. Les très belles conditions thermiques du mois de juillet ont gommé une grande partie de cette hétérogénéité d'après floraison et la véraison s'est terminée assez rapidement. Ce très beau temps, alternant des journées ensoleillées sans excès de température à des nuits fraîches s'est poursuivi sans interruption jusqu'à la fin des vendanges. Le millésime 2010 se caractérise également par un très fort déficit hydrique, qui s'est accentué régulièrement tout au long de l'été, à l'origine d'une concentration phénolique encore plus importante que celle déjà élevée du 2009, des baies très petites avec une richesse aromatique et une préservation de l'acidité étonnantes. Quelques millimètres de pluies salvatrices lors de la deuxième semaine de septembre (35 mm à Margaux) ont heureusement accéléré la maturation des pellicules

localement retardée par des contraintes hydriques très marquées. Dans ces conditions particulièrement favorables, nous avons pris tout notre temps pour vendanger chaque parcelle à son optimum : 2010 marque un record de durée des vendanges, les plus longues de l'histoire récente de Château Palmer. Si les degrés d'alcool sont très élevés comme en 2009, l'acidité synonyme de fraîcheur et la concentration tannique sont les bases du pedigree des vins 2010. Puissance et équilibre leur confèrent le potentiel de rejoindre le panthéon des plus grands millésimes. Qui plus est, et à la différence des millésimes du siècle passé qui ont construit la légende des grands Bordeaux, la précision des choix de maturité et la maîtrise fine des extractions ont permis d'en dompter la force et la puissance : un diamant délicatement taillé dont le temps laissera s'exprimer toute la délicatesse.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT : 54 %

CABERNET SAUVIGNON : 40 %

PETIT VERDOT : 6 %

DATE DE VENDANGES

DU 22/09/2010 AU 20/10/2010

POTENTIEL DE GARDE

2025