

# ALTER EGO

## 2014

---

C'est en 1814 que le général Charles Palmer acquiert la propriété viticole de Madame de Gascq, propriété à laquelle il donnera son nom. Deux cents ans plus tard, Château Palmer continue d'écrire son histoire de millésime en millésime. Les vendanges du millésime 2014 se sont achevées mardi 14 octobre sous un soleil radieux, soleil qui nous aura accompagné tout le mois de septembre, après avoir joué longuement à cache-cache cet été. Tout a plutôt bien commencé : l'hiver, dignement arrosé, permet aux sols de la propriété, de renouveler leur réserve en eau ; puis au printemps, la floraison se déroule bien malgré une légère coulure sur les vieux merlots. À ce stade, les espoirs sont grands quant à la qualité de ce nouveau millésime. Mais dès le mois de juillet, le temps est instable et les vignes se concentrent sur leur beau feuillage, au détriment de leurs raisins. Le mois d'août n'est pas plus réjouissant, la véraison traîne, les baies grossissent... Heureusement, le soleil finit par se dévoiler à la rentrée. Les conditions climatiques extraordinaires du mois de septembre modifient peu à peu le profil de 2014. L'écart de véraison entre les pieds de vigne est gommé et la taille des baies diminue, concentrant tous les éléments constitutifs de ce nouveau millésime : les teneurs en sucres, en anthocyanes et en tanins augmentent. Le 22 septembre est vendangée la

première parcelle, une jeune vigne de merlot. La météo particulièrement clémente permet de ramasser les raisins à parfaite maturité et sans pression botrytis. Au cuvier, l'innovation est à l'honneur, puisqu'après deux ans d'expérimentation sur la réduction des doses de soufre dans nos vins, nous décidons de ne plus sulfiter la vendange et de laisser le raisin exprimer immédiatement sa complexité. À ce stade les vins du millésime 2014 reflètent admirablement la diversité des parcelles de la propriété. Chaque personnalité s'exprime dans ces deux assemblages comme si un voile avait été levé. C'est sans doute un des premiers résultats de notre approche biodynamique.

---

### **L'ASSEMBLAGE**

MERLOT : 52 %

CABERNET SAUVIGNON : 35 %

PETIT VERDOT : 13 %

### **DATE DE VENDANGES**

DU 22/09/2014 AU 14/10/2014

### **POTENTIEL DE GARDE**

JUSQU'EN 2022 - 2025