

# Château Palmer

## 2018

---

Un hiver pluvieux accompagne la vigne en dormance, ce qui charge les sols en eau et les refroidit, provoquant un débourrement tardif. Malgré nos soins, la pluie qui continue à tomber au printemps combinée à des températures très douces pour la saison entraînent un développement du mildiou d'une virulence impressionnante. Jacques, notre chef de culture ne se rappelle pas avoir connu au cours de sa carrière des conditions météorologiques aussi propices à son développement. Fort heureusement, la météo change ensuite du tout au tout et nous offre des conditions exceptionnelles. L'été est chaud, sec, réparateur. La véraison commence la première semaine d'août et permet de rattraper le retard de débournement. En août et septembre, l'ensoleillement est idéal, les nuits sont fraîches, et nous ne voyons pas une goutte de pluie. Autant de conditions qui permettent d'atteindre une maturité exceptionnelle. Du fait du faible rendement, la vigne concentre toute son énergie sur les grappes qui restent. Il en ressort une concentration tannique et aromatique dans les raisins comme nous

en avons rarement eu dans l'histoire de la propriété. Les vendanges commencent le 13 septembre. Le tri est primordial cette année. Les dégustations quotidiennes pendant les vinifications confirment le potentiel qualitatif incroyable de cette récolte. Les lots sont tous d'une puissance et d'une concentration extraordinaires, et nous amènent à prendre une décision inédite : ils rentreront tous dans l'assemblage final de Château Palmer. Un millésime 2018 qui va incontestablement s'inscrire dans l'histoire de Château Palmer...

---

### **L'ASSEMBLAGE**

MERLOT 40%,  
CABERNET SAUVIGNON 53%  
PETIT VERDOT 7%

### **DATE DE VENDANGES**

DU 13/09/2018 AU 15/10/2018

### **POTENTIEL DE GARDE**

À CONSERVER EN CAVE