



CHATEAU PALMER

MILLESIME 2011

La récolte la plus petite depuis le légendaire 1961

CARACTERISTIQUES GENERALES DU MILLESIME

2011 restera dans nos mémoires comme le millésime le plus précoce des années 2000. L'année végétative débute par un printemps exceptionnellement chaud et sec. La première conséquence est un débourrement très précoce de la vigne. Les premières fleurs apparaissent dans le vignoble de Château Palmer dès le 10 mai, soit quasiment trois semaines plus tôt que d'accoutumée.

L'absence de précipitation accentue le stress hydrique précoce de nos vignes, et nous constatons quelques cas de coulure sur nos parcelles de merlots les plus anciennes.

Le 4 juin, alors que les baies de raisin sont déjà formées, un orage de grêle s'abat sur notre vignoble réduisant ainsi le potentiel quantitatif de la récolte. La pluie qui l'accompagne permet malgré tout à la vigne de se ressourcer avant une nouvelle période sèche qui s'étendra jusqu'au 14 juillet.

Les 26 et 27 juin sont les deux jours les plus chauds de l'année 2011. Le thermomètre atteint 38.8°C à l'ombre à Margaux.

Les jeunes baies de raisin, sensibles à ce stade de leur développement, souffrent de ces conditions caniculaires. Certaines d'entre elles sont brûlées et finiront par tomber. Cet "échouage" engendre une nouvelle diminution quantitative du millésime 2011.

Après ce mois de juin extrême, la pluie fait son apparition mi-juillet et les températures baissent. Si les vacanciers font grise mine, les vigneron·ne·s eux, se réjouissent. La vigne se redresse. Ces précipitations sont salutaires pour le cycle naturel de la vigne. La véraison se déroule dans de très bonnes conditions.

A la fin du mois d'août, le soleil réapparaît et nous accompagne fidèlement tout au long des vendanges. Celles-ci débutent le 7 septembre par la récolte des merlots les plus précoces. Les pellicules sont particulièrement épaisses ce qui laisse entrevoir un potentiel phénolique très important, effet conjugué des conditions météorologiques et d'une minuscule récolte. Les petits verdot et les cabernets sauvignons, dont la vendange s'achèvera le 29 septembre, confirment cette impression.

Après les très grands 2009 et 2010 dont les équilibres sortent du commun, nous retrouvons en 2011 une constitution plus classique où l'alcool reste inférieur à 13,5%. Pour autant, une acidité franche et une très belle concentration de tannins précis sont les garants d'une formidable capacité d'évolution de ce millésime.

DEGUSTATION 0000 : COMMENTAIRES DU CHATEAU

ASSEMBLAGE :

Merlot : 55 %, Cabernet Sauvignon : 45 %

DATES DES VENDANGES CHATEAU PALMER :

du 7 septembre au 29 septembre.