

# CHÂTEAU PALMER

## 2012

---

Un contraste singulier entre printemps, été et début d'automne est la principale caractéristique du millésime 2012. Au printemps, les précipitations abondantes d'avril à juin sont largement au dessus de la moyenne. Cette météo humide et fraîche engendre un débourrement tardif et plutôt hétérogène. La floraison présente elle aussi les mêmes caractéristiques. Elle est largement décalée et étalée par rapport au millésime précédent et se déroule dans un contexte peu favorable, provoquant comme en 2002 une forte coulure sur nos plus vieux merlots. La pression des maladies cryptogamiques (mildiou et oïdium) est forte et nous demande une attention permanente : en effet, un vignoble particulièrement bien soigné reste la meilleure des mesures prophylactiques. Le climat estival change du tout au tout. À partir de la fin juin, le soleil brille enfin et les températures remontent. Les premières baies vérées apparaissent le 23 juillet - nous confirmant que le millésime sera tardif, comme ont pu l'être 2002 ou 2008. Il ne pleut quasiment pas au mois d'août ni pendant les trois premières semaines de septembre, avec seulement 9mm de pluie sur cette période. Ces conditions particulièrement favorables, grâce à une contrainte hydrique et azotée, permettent à la vigne d'orienter son énergie vers la synthèse des composés phénoliques (tanins et anthocyanes), et produire ainsi des raisins de bonne

qualité. Le temps s'inverse à nouveau lors de la dernière semaine de septembre. Les vendanges sont intenses, elle se déroulent à Château Palmer entre le 1er et le 15 octobre sans interruption et dans des conditions humides. La pression potentielle du botrytis est constante. Cependant, les faibles rendements, de 28 hL/ha, ont contribué à maintenir des conditions saines autour des grappes. Les merlots, riches et exubérants, nous rappellent les très beaux millésimes de la fin de cette première décennie des années 2000. Les cabernets sauvignons sont droits et précis et dans la lignée d'un 2008. Ce mariage atypique met harmonieusement en avant l'onctuosité, la délicatesse et la subtilité des vins de Château Palmer.

---

### **L'ASSEMBLAGE**

**MERLOT : 48 %**

**CABERNET SAUVIGNON : 46 %**

**PETIT VERDOT : 6 %**

### **DATE DE VENDANGES**

**DU 01/10/2012 AU 15/10/2012**

### **POTENTIEL DE GARDE**

**2020 - 2045**