CHÂTEAU PALMER

2013

L'hiver 2013 restera dans les mémoires de nos artisans vignerons comme l'un des plus humides de ces dernières années, compliquant significativement leurs conditions de travail. Les moyennes de températures entre le 1er avril et le 31 mai sont les plus faibles de la décennie. Les observations de terrain du début de saison montrent un retard d'une dizaine de jours par rapport au millésime 2012, millésime déjà considéré comme tardif. Au mois de mai, les conditions pluvieuses provoquent une coulure importante sur nos vieux merlots et n'épargnent pas nos cabernets sauvignons. La pression mildiou est, comme en 2012, particulièrement virulente. La météorologie estivale nous est ensuite favorable. Le mois de juillet est le plus chaud de ces quatorze dernières années, sans être marqué d'épisode caniculaire. Le développement de la vigne reste néanmoins calé sur un cycle tardif et nous prévoyons de vendanger à partir de début octobre. Mais le mois de septembre nous réserve une bien mauvaise surprise : pluie, humidité et températures assez élevées sont notre quotidien. La gestion de la pression du botrytis devient alors le facteur déterminant pour conduire les vendanges. Nous commençons à vendanger le vendredi 27 septembre par quelques jeunes merlots. Dès le lendemain, nous accélérons et vendangeons 10 hectares dans la seule journée du dimanche 29 septembre. Les merlots, si importants pour l'identité de nos vins, sont ramassés à temps et présentent un niveau de maturité phénolique et aromatique supérieur à ce que nous aurions pu

attendre. Nous poursuivons la récolte des petits verdots et des cabernets sauvignons sur un rythme soutenu. La concentration en sucre est légèrement inférieure à celle des merlots, les palettes aromatiques sont nettes et précises, sans goûts végétaux. Ceci confirme le très bon comportement des terroirs de la propriété dans des conditions climatiques difficiles, et reflète l'influence positive de ce beau mois de juillet. Lors des vinifications, le travail des marcs est mené avec beaucoup de douceur pour éviter absolument l'extraction de tannins potentiellement rustiques. Nous avons ainsi réussi à préserver le soyeux et le velouté qui caractérisent l'identité des vins de Palmer. Pour trouver la bonne formule de ce millésime difficile, il nous a fallu plusieurs séances de dégustation, alimentées de nombreux débats. Finalement, un tiers de la production seulement a été retenu pour l'assemblage de Château Palmer.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT : 49 %

CABERNET SAUVIGNON : 51 %

DATE DE VENDANGES

DU 27/09/2013 AU 11/10/2013

POTENTIEL DE GARDE

2020 - 2035