

Château Palmer

2017

On dit souvent que « les grands terroirs regardent l'eau ». L'estuaire de la Gironde, réunion de la Garonne et de la Dordogne, les aura sauvés. Avec un déficit hydrique significatif et des mois de février et mars particulièrement doux, nous attendions un départ précoce de la végétation. Ainsi, dès la fin du mois de mars et pendant la première quinzaine d'avril, les bourgeons se développent dans des conditions optimales. Malheureusement, la région bordelaise connaît un épisode de gel d'une rare intensité les nuits des 27 et 28 avril. Le fleuve, véritable protecteur thermique, a préservé l'essentiel du vignoble de Château Palmer, situé sur les premières croupes de graves longeant la rive. Seules quelques parcelles plus reculées à l'ouest ont souffert du gel. Les excellentes conditions climatiques de la fin du mois de mai facilitent ensuite la floraison et laissent augurer d'une belle récolte. Le printemps reste très sec jusqu'à la fin du mois de juin. Au début de l'été, des épisodes pluvieux permettent d'appréhender avec tranquillité la période estivale, mais retardent légèrement l'arrêt de croissance végétatif de la vigne. La véraison se déroule dans de bonnes conditions au début du mois d'août. Les pluies du mois de septembre accélèrent l'évolution des pellicules. La récolte est précoce avec un début des vendanges le 20. Nous commençons avec de très beaux merlots,

puis continuons avec les cabernets sauvignons et les petits verdots. Nous terminons les vendanges le 29 septembre. Dès le début des vinifications, les conditions du millésime, associées à notre conduite du vignoble respectueuse des terroirs, nous ont permis d'avoir une grande lisibilité de l'expression de nos parcelles. Une fois n'est pas coutume, les assemblages d'Alter Ego et de Château Palmer sont en grande partie réalisés dès les écoupages et avant les fermentations malolactiques. Le millésime 2017 à Château Palmer est précis, sans excès. Nos vins présentent un équilibre des plus classique. Leurs tannins caressants et la profondeur aromatique laissent présager une belle longévité.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT : 54 %

CABERNET SAUVIGNON : 42 %

PETIT VERDOT : 4 %

DATE DE VENDANGES

DU 20/09/2017 AU 29/09/2017

POTENTIEL DE GARDE

À CONSERVER EN CAVE

CHÂTEAU
PALMER

●