

Alter Ego

2008

Le caractère remarquablement tardif des vendanges de ce millésime est le résultat d'un cycle végétatif bouleversé par des conditions climatiques difficiles. Après une fin d'hiver douce et sèche, le débourrement a été retardé par le temps froid qui s'est installé de mi mars à fin avril. Le mois de mai très pluvieux s'est achevé sur un orage de grêle qui a touché le Sud du Médoc, et quelques parcelles de Château Palmer, ajoutant au stress subi par la vigne. La floraison s'est faite en juin dans un climat frais et pluvieux. Il en a résulté une coulure importante, en particulier sur nos vieux merlots. La pression du mildiou a par ailleurs été constante cette année. La météorologie du mois de juillet joue un rôle essentiel pour la synthèse des polyphénols ; or juillet a été globalement très beau. L'été a bien démarré dès le 20 juin, et une longue période de beau temps, relativement sec, a duré jusqu'au 10 août. Le temps moins favorable qui a suivi sur le reste du mois d'août l'a quelque peu fait oublier, et ce d'autant plus qu'il a fallu lutter contre la pression des maladies. À partir du 14 septembre, le vent

du nord s'est installé, et avec lui un temps sec et très beau. Le vent a séché les petits foyers de botrytis qui commençaient à nous inquiéter. Nous avons pu attendre que les maturités les plus tardives se complètent, sans inquiétude sanitaire majeure. Ce millésime revient de loin ! D'une belle profondeur, et caractérisés par une finesse remarquable, ils expriment magnifiquement le terroir de Château Palmer dans ce millésime ressuscité !

L'ASSEMBLAGE

MERLOT 52%
CABERNET SAUVIGNON 48%

DATE DE VENDANGES

DU 01/10/2008 AU 17/10/2008

POTENTIEL DE GARDE

PRÊT À ÊTRE DÉGUSTÉ MAIS PEUT ÊTRE
CONSERVÉ ENCORE EN CAVE