

Château Palmer

2006

2006 est une année globalement chaude et sèche, marquée par des fluctuations climatiques brutales. Après un débourrement tardif fin mars, la floraison se déroule sans encombre par un temps beau et frais. A partir de mi-juin jusqu'à fin juillet, les températures sont caniculaires. Ce temps chaud et sec est fort heureusement entrecoupé de courtes pluies d'orages. Dans ces conditions, la véraison est précoce, pratiquement terminée à la fin du mois de juillet. En août, c'est un revirement brutal. Le temps frais et pluvieux ralentit l'évolution de la maturité, conduisant à réaliser d'importants travaux en vert. Les précipitations d'août entretiennent une pression importante des maladies qui requièrent une vigilance de tous les instants. Fin août et 1ère décade de septembre, la canicule est de retour, les températures atteignent jusqu'à 35°C, accélérant un processus de maturité jusque-là au ralenti, mais fragilisant dans le même temps les pellicules du raisin. La période pluvieuse qui suit, heureusement plutôt fraîche, requiert une vigilance

quotidienne pour récolter chaque parcelle au moment optimal. Ces conditions climatiques bien qu'inconstantes sont cependant propices à la qualité des raisins sur les grands terroirs. Le potentiel qualitatif accumulé en juin et juillet peut pleinement s'exprimer lors de la maturation en septembre. La richesse et la puissance des tanins ne masquent pas l'élégance, la subtilité et la profondeur des vins.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT 44%

CABERNET SAUVIGNON 56%

DATE DE VENDANGES

DU 19/09/2006 AU 02/10/2006

POTENTIEL DE GARDE

PRÊT À ÊTRE DÉGUSTÉ MAIS PEUT ÊTRE
CONSERVÉ ENCORE EN CAVE