

Alter Ego

2021

Si janvier laisse d'abord augurer d'un hiver froid, février se place sous des auspices doux et des pluies nourries. Le retour à un temps sec favorise un débourrement homogène de la vigne. Bien contenues par les équipes, les gelées printanières – noires du 6 au 8 avril, blanches mi-avril et début mai – freinent la vigne dans sa croissance. La floraison démarre finalement le 28 mai, avec deux semaines de retard sur 2020, dans un climat chaud et sec. La nouaison s'accélère. Quelques cas de coulure sont à déplorer sur nos merlots les plus précoces. Marqué par la pluie et une hausse brusque des températures, juin déclenche une véritable explosion végétative. Dans la foulée d'un orage diluvien le 19 juin, la pression mildiou impose une grande vigilance jusqu'à la fin de la véraison. Un été en demi-teinte jusqu'au 15 août exacerbe la croissance du végétal, faisant craindre un manque de concentration des baies. Fin août, début septembre, quatre semaines d'un temps sec installent une tension hydrique salvatrice. Le processus de maturation reprend son cours normal, à temps pour les vendanges. Sous la menace du botrytis, la récolte des

merlots démarre le 24 septembre, celle des cabernets s'achève le 15 octobre. En dépit de rendements plus modestes qu'attendus, la vendange se montre saine, les raisins mûrs, la dégustation révèle un grain de tanin d'une belle finesse. Finalisés début décembre, les assemblages traduisent une lecture toujours plus limpide du parcellaire de Château Palmer. Ce millésime 2021 livre des vins d'une belle plénitude, tout en mesure et en équilibre, qui nous rappellent les millésimes du siècle dernier.

L'ASSEMBLAGE

MERLOT 32%

CABERNET SAUVIGNON 60%

PETIT VERDOT 8%

DATE DE VENDANGES

DU 24/09/2021 AU 15/10/2021

POTENTIEL DE GARDE

À CONSERVER EN CAVE

CHÂTEAU
PALMER

