2011

L'ŒUVRE DU TEMPS.

CHÂTEAU PALMER

Merlot 55%
Cabernet sauvignon 45%

ALTER EGO

Merlot 48%
Cabernet sauvignon 37%
Petit verdot 15%

VENDANGES

Du 7 au 29 septembre 2011

Un demi-siècle après le légendaire millésime 1961, ce vin se distingue à son tour par de très faibles rendements. Grêles puis fortes chaleurs de juin obligent. Résultat ? Une concentration aussi belle qu'inattendue laissant augurer une grande capacité d'évolution…

Dans un contexte exceptionnellement chaud et sec, la vigne débourre en fanfare, avec trois semaines d'avance sur son calendrier végétatif. Les premières fleurs illuminent le vignoble dès le 10 mai. L'absence de pluie accentue le stress hydrique précoce, et nous constatons quelques cas de coulure sur nos vieux merlots. Le 4 juin, tandis que les baies sont déjà formées, un orage de grêle s'abat sur le vignoble et détruit la moitié de la récolte. Touchée dans sa chair et son fruit, la vigne entre en stupeur.

Après dix jours d'arrêt, elle compense, buissonnante, dans un contexte sec et solaire, multipliant les pampres et les entrecœurs. La saison estivale débute sous un soleil cuisant. Les 26 et 27 juin se révéleront être les deux journées les plus chaudes de l'année, avec un pic à 38,8°C à l'ombre. Les jeunes baies souffrent. Certaines d'entre elles, notamment sur les parcelles les plus exposées, brûlent sur pied. Cet échaudage engendre une nouvelle diminution quantitative du millésime.

Mi-juillet, le climat se tempère : les températures baissent, la vigne se redresse. La véraison se déroule dans de très bonnes conditions. Des pluies fines ont décalé d'une dizaine de jours le début des vendanges, qui débutent finalement le 7 septembre, sous un soleil fidèle et dans un climat serein. Arrivés à maturité malgré un cycle très précoce, merlots et cabernets affichent une acidité franche et une concentration de tanins précis, garants d'une formidable capacité d'évolution de ce millésime.

MARGAUX CHATEAU PALMER MEDOC