

PALMER



HISTORICAL XIXTH CENTURY WINE

L.20.19



En 2005, un collectionneur américain m’a invité à déguster plusieurs millésimes de Château Palmer, dont une bouteille de 1869 qui m’a donné l’impression sidérante de croquer un morceau de nuage. Si l’étiquette n’était plus lisible, l’élégance joliment surannée du vin évoquait les « hermitagés » du XIX^e siècle. Cette ancienne tradition du négoce bordelais consistait à fortifier un vin en ajoutant à l’assemblage quelques gouttes de syrah issues de la vallée du Rhône septentrional.

J’ai souhaité remettre cette pratique au goût du jour, d’abord à titre expérimental, comme un jeu intellectuel et un geste œnologique. Dès 2006, au-delà du clin d’œil à l’Histoire, j’ai perçu le magnifique potentiel de cette cuvée. Tout en restant fidèle à l’esprit de Château Palmer, *Historical XIXth Century Wine* convoque notre instinct, reflète notre sensibilité du moment ; il est l’expression de nos états d’âme et le fruit d’une curiosité sans bornes.

Chaque année, nous goûtons la base de notre futur millésime puis partons sur les coteaux du Rhône septentrional sélectionner des syrahs qui compléteront idéalement l’assemblage, apporteront cette touche aromatique mystérieuse, avec ses notes florales, de plus en plus truffées en vieillissant.

C’est une création collective, la libre interprétation d’une tradition oubliée qui pique notre imagination et nous invite à l’audace.

THOMAS DUROUX, DIRECTEUR DE CHÂTEAU PALMER

In 2005, an American collector invited me to taste several vintages of Château Palmer, including a bottle from 1869 which gave me the astonishing impression of biting into a cloud. While the label had faded away, the wine’s beautifully old-fashioned elegance harked back to the “hermitaged” blends of the 19th century. This long-lost Bordeaux tradition consisted of fortifying wines by adding a few drops of Syrah from the northern Rhône Valley to the assemblage.

I wanted to revive this practice, above all as an experiment, as an intellectual game and an oenological gesture. In 2006, aside from the nod to history, I caught a glimpse of this batch’s magnificent potential. While remaining faithful to the Château Palmer spirit, Historical XIXth Century Wine calls upon our instincts and reflects our sensitivity in the present moment; it is the expression of our hesitations and the fruit of infinite curiosity.

Every year, we taste the base of our future vintage before traveling to the northern Rhône hillsides. There, we select the Syrah grapes that will provide the assemblage with an ideal partner, offering a mysterious, aromatic touch with floral notes that develop increasingly strong hints of truffle as they mature.

This is a collective creation, the free interpretation of a forgotten tradition which piques our imagination and invites us to dare something different.

THOMAS DUROUX, CEO OF CHÂTEAU PALMER



La tradition jouit du charme des chimères, alimente le mystère comme les conversations.

Au XIX^e siècle, les négociants bordelais tonifiaient certains clarets en ajoutant à l'assemblage un peu de vin de L'Hermitage pour en renforcer la structure, la couleur et l'éclat. L'époque tolérait le croisement des cépages et des géographies ; les amateurs anglais appréciaient ces quelques gouttes du Rhône versées dans la Gironde, qui teintaient le vin de grenat et l'aromatisaient de poivre ou de violette. La syrah avait la réputation d'être un cépage « médecin », capable de sublimer des cuvées ordinaires, parfois de les métamorphoser en vins onctueux et puissants. Certains grands crus de Bordeaux furent eux aussi « hermitagés » au fil du siècle. De cette alchimie, nous gardons peu de traces, sinon à l'état de fantômes.



Tradition enjoys the charm of dreams and inspires both mysteries and conversations.

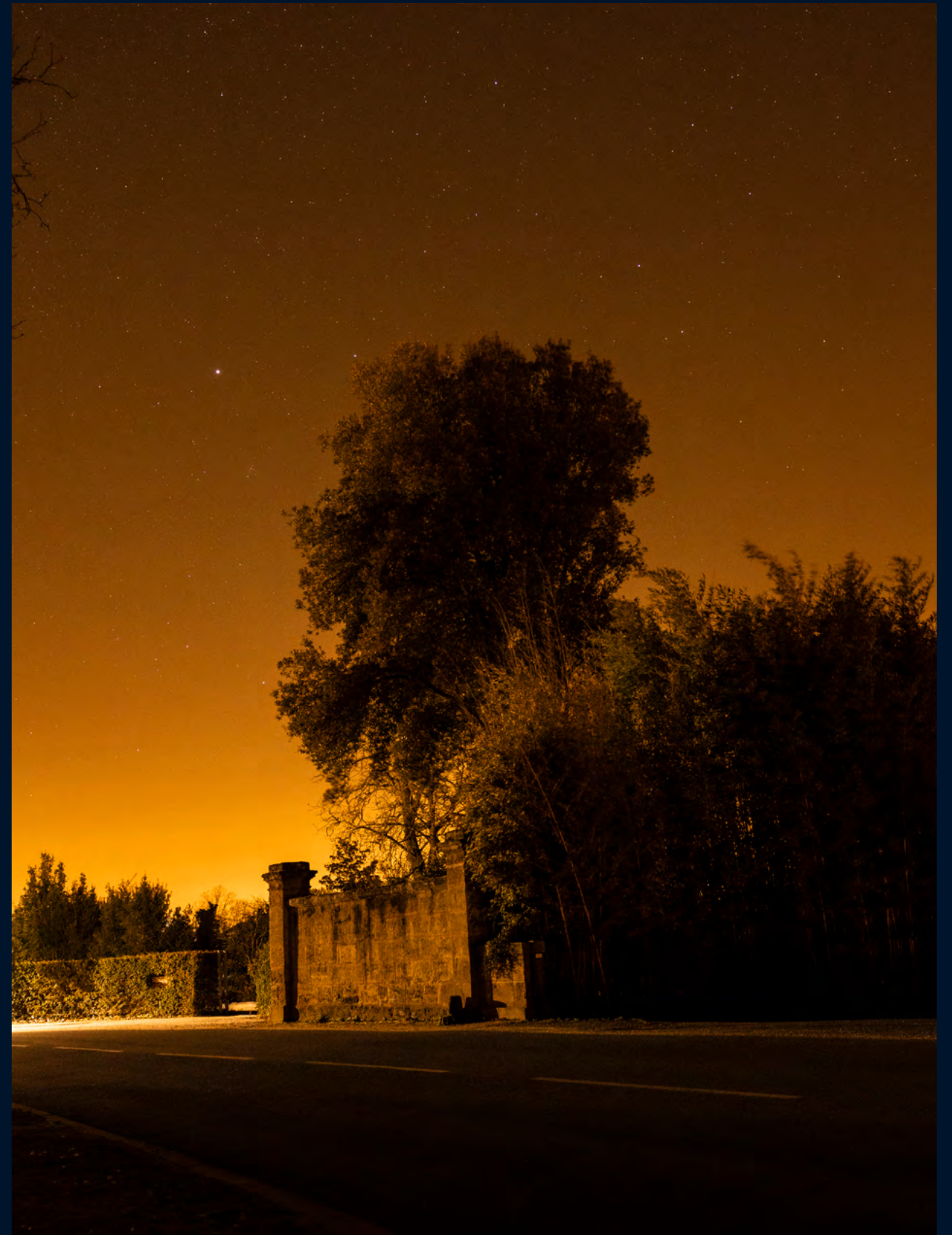
In the 19th century, Bordeaux vintners would fortify certain clarets by adding a little Hermitage wine to the assemblage to bolster the structure, the color, and the radiance.

At the time, combining grape varieties and regions was tolerated. English connoisseurs enjoyed the droplets of the Rhône poured into the Gironde, which lent the wine a garnet-colored tinge while flavoring it with pepper or violet. Syrah was renowned for being a “medicinal” variety capable of enhancing ordinary vintages – and sometimes transforming them into smooth, powerful wines. Certain grands crus from Bordeaux were also “hermitaged” throughout the century. Today, fleeting fantasies are all that remain of this alchemy.

Mais le palais conserve une mémoire secrète. Invité en 2005 par un collectionneur californien, Thomas Duroux est ainsi bouleversé par la dégustation d'un *Château Palmer* 1869 dans lequel il croit déceler une subtilité d'un autre temps. La bouteille est-elle hermitagée ? À défaut de certitude, l'expérience lui inspire une idée : exhumer cette pratique séculaire en la détournant de sa vocation d'origine. L'hybridation sert ici à magnifier l'excellence d'un vin qui a suffisamment fait ses preuves pour s'autoriser tous les risques. Ainsi naît *Historical XIXth Century Wine*, à la fois défi œnologique, hommage conjoint au passé de Bordeaux et aux saveurs présentes de la vallée du Rhône. Une invitation au voyage, à travers les siècles et les terroirs français.



However, the palate retains its own secret memory. After accepting the invitation of a Californian collector, Thomas Duroux was overwhelmed upon tasting an 1869 Château Palmer and detecting an apparent subtlety from another era. Had the bottle been hermitaged? While unable to know for sure, he was inspired by the experience to resurrect this ancient practice by reinterpreting its original purpose. The new hybrid method was instead used to magnify the excellence of a wine so unquestioningly exceptional that risks could be taken. This led to the birth of Historical XIXth Century Wine, both an oenological challenge and a two-fold tribute to the history of Bordeaux and the flavors of the Rhône Valley. An invitation to adventure across the centuries and through France's winemaking regions.





Chaque hiver, la direction de Château Palmer sillonne ainsi les côtes du Rhône septentrionales pour débusquer les 10% de syrah qui se marieront avec le merlot et le cabernet-sauvignon du domaine, enrichiront l'assemblage en lui apportant la complexité souhaitée, le tanin suave et précis, le grain serré, le velours en bouche, les saveurs de sous-bois ou de truffe noire. Avec en tête une base d'assemblage issue de parcelles emblématiques de Palmer, Thomas Duroux et Sabrina Pernet partent déguster les syrahs les plus intenses, imaginent l'édifice final en se fiant à leur mémoire, à leur instinct, et rapportent de leur pérégrination deux ou trois barriques dont l'origine est soigneusement gardée secrète depuis le début de l'aventure.



Every winter, the Château Palmer management team travels up and down the northern Côtes du Rhône region. While there, they identify the 10% of Syrah grapes which, when combined with the estate's Merlot and Cabernet-Sauvignon, will enrich the assemblage by lending it just enough complexity, smooth, precise tannins, compact grain, velvety mouthfeel, and notes of undergrowth or black truffle. Keeping a base assemblage from Palmer's iconic plots in mind, Thomas Duroux and Sabrina Pernet set out to taste the most intense Syrah wines, picturing the final edifice by relying on memory and instinct. They return from each journey with two or three barrels, whose exact origins have been carefully concealed since the adventure began.

Expérimenté sur des lots de 2004, *Historical XIXth Century Wine* s'étoffe en 2006 puis éblouit en 2010. Et s'installe depuis comme une signature de la maison. L'incarnation d'un vin rare qui brave les appellations et s'affranchit des normes. Avec son volume confidentiel – autour des cinq mille bouteilles annuelles –, il s'agit d'une cuvée de collection, qui intrigue les fins palais et les sommeliers influents, bouscule le classicisme pour mieux célébrer l'Histoire.

Est-ce encore un vin de Bordeaux ?

Mieux : une reviviscence qui puise dans l'ailleurs matière à ré-enchanter l'ici.



Tested on batches from 2004, Historical XIXth Century Wine expanded in 2006 before dazzling in 2010. Today, it has become a signature of the Château; the incarnation of a rare wine that confronts appellations and breaks free from accepted norms. With its discreet volume – around five thousand bottles per year – this is a collection wine which intrigues refined palates and influential sommeliers, shaking up classicism to better celebrate history.

Is this still a Bordeaux wine? It's better; a revitalization drawing on elsewhere to re-enchant the here and now.



L.20.04

Fascinant pendant ses jeunes années, ce premier hermitagé de Château Palmer a perdu en harmonie par la suite. Il l'a retrouvée dix ans plus tard. Une curiosité.
Particularly fascinating during its younger years, this first hermitaged wine by Château Palmer later lost its harmony, yet found it again ten years later. A true curiosity.

L.20.06

Sur ce second essai, nous avons acquis la conviction que cette cuvée avait du sens. Car non seulement les Syrah des côtes du Rhône septentrionales s'intègrent parfaitement lors de l'assemblage, mais elles se bonifient avec le temps aux côtés des cabernets et des merlots de notre terroir.
In this second attempt, we became convinced that this batch was meaningful. Not only did the Syrah from the northern Côtes du Rhône integrate perfectly into the assemblage, but it also improved with time alongside the Cabernet and Merlot from our terroir.

L.20.07

Le millésime 2007 était doux et délicat à Bordeaux. Il était puissant et structuré dans le Rhône Nord. L'assemblage est détonnant.
The 2007 vintage was sweet and delicate in Bordeaux, while powerful and structured in the northern Rhône. The resulting assemblage was explosive.

L.20.10

Cette quatrième édition est une référence absolue. Un vin immense qui défiera le temps et révélera toute sa complexité dans quelques années.
This fourth edition is an absolute reference. An immense wine that defied time and revealed its full complexity several years later.

L.20.13

La texture étoffée des Syrah complète avantageusement le grain très serré et la belle acidité des vins de Palmer. Cet Historical reste ancré dans le style du millésime mais nous offre un supplément d'âme.
The developed texture of Syrah is a winning addition to the compact grain and fine acidity of the Palmer wines. This Historical remains rooted in the style of the vintage but offers something extra.

L.20.14

Nous retrouvons dans cette cuvée tout le classicisme du millésime 2014 à Bordeaux. La Syrah y apporte une touche d'exotisme bienvenue.
This batch boasts the full classicism of the 2014 vintage in Bordeaux, with the Syrah lending a welcome hint of the exotic.

L.20.16

Sérieux et rigueur caractérisent le millésime 2016, aussi bien à Bordeaux que dans les côtes du Rhône septentrionales. Ce vin en est la parfaite illustration.
Gravitas and rigor characterize the 2016 vintage, both in Bordeaux and in the northern Côtes du Rhône. This wine illustrates both perfectly.

L.20.17

Si ce millésime met en avant la délicatesse des vins de Margaux, il offre plus de puissance dans les côtes du Rhône septentrionales. La Syrah complète avantageusement la colonne vertébrale de ce vin : droit, poivré, suave, précis.
While this vintage showcases the delicacy of Margaux wines, it offers more power in the northern Côtes du Rhône. The Syrah is a wonderful addition to the backbone of this wine, which revealed itself to be upright, peppery, smooth, and precise.



HISTORICAL XIXTH CENTURY WINE

L.20.19

Avec ses notes de violettes et de cassis noir, la cuvée 2019 confirme son caractère intrépide, perpétuant le goût de l'exploration. Et offre une nouvelle fois le prestige de la surprise.

With its notes of violet and blackcurrant, the 2019 batch confirms its intrepid character while pursuing a taste for exploration. Once again, it offers the prestige of surprise.



APPELLATION
Vin de France

ASSEMBLAGE — *BLEND*
47 % Merlot
44 % Cabernet Sauvignon
9 % Syrah (des Côtes du Rhône Septentrionales)

ÉLEVAGE — *AGING*
22 mois en barriques de chêne français
22 months in French oak barrels

MISE EN BOUTEILLE — *BOTTLING*
le 6 août 2021
August 6th, 2021

CHÂTEAU
PALMER



Photographies d'Olivier Metzger

33460 Margaux - FRANCE
chateau-palmer@chateau-palmer.com
www.chateau-palmer.com