

2013

L'ART DE L'ASSEMBLAGE.

CHÂTEAU PALMER

Merlot 49%
Cabernet sauvignon 51%

ALTER EGO

Merlot 46%
Cabernet sauvignon 46%
Petit verdot 8%

VENDANGES

Du 27 septembre
au 11 octobre 2013

Jamais nos vignerons n'avaient connu hiver aussi humide. S'ensuivent des vendanges tardives, menées à la hâte, et la crainte de tanins rustiques. Un travail de vinification attentionné évite cet écueil. Au final, seul un tiers de la récolte est retenu dans l'assemblage final...

L'hiver 2013 reste dans les mémoires comme l'un des plus humides de ces dernières années, compliquant significativement les conditions de travail. On observe en début de saison un retard d'une dizaine de jours par rapport au millésime 2012, déjà tardif. En mai, la pluie provoque une forte coulure sur nos vieux merlots et cabernets. La pression mildiou est virulente. L'été, plutôt favorable démarre par un mois de juillet chaud. Néanmoins, la vigne conserve son retard.

Malheureusement, en septembre, pluie, humidité et températures élevées sont notre quotidien. Le 27 septembre sonne la vendange des merlots, si importants pour l'identité de nos vins. Ils sont ramassés à temps et présentent un niveau de maturité phénolique et aromatique supérieur à nos attentes. Nous poursuivons la récolte des petits verdots et des cabernets sauvignons sur un rythme soutenu. Lors des vinifications, nous menons le travail des marcs avec beaucoup de douceur pour éviter l'extraction de tanins potentiellement rustiques.

Nous réussissons ainsi à préserver le soyeux et le velouté qui caractérisent l'identité de nos vins. Pour trouver la bonne formule de ce millésime difficile, plusieurs séances de dégustation alimentées de nombreux débats sont nécessaires. Finalement, un tiers de la production seulement est retenu dans l'assemblage final. Un grand vin est affaire d'équilibre. Château Palmer 2013 nous le rappelle en jouant subtilement sur un style atypique.

