

2023

LE JUGEMENT PREMIER.

CHÂTEAU PALMER

Merlot 46%
Cabernet sauvignon 50%
Petit verdot 4%

ALTER EGO

Merlot 43%
Cabernet sauvignon 53%
Petit verdot 4%

VENDANGES

Du 11 septembre
au 5 octobre 2023

Les millésimes se suivent et ne se ressemblent décidément pas. Sous un ciel illisible, une interprétation fine et intime du lieu aura fait basculer 2023 à la table des grands Palmer.

Au terme d'un hiver relativement frais et arrosé, les Merlots débourent sur la dernière semaine de mars. La nuit du 4 avril, un épisode de gel sans impact lance un printemps instable, tiède et humide, qui exacerbe la dynamique végétative de la plante. Vigilance et expérience sont clés pour contenir la pression cryptogamique qui s'ensuit. La vigne est en fleur du 31 mai au 5 juin, dans un contexte sec et solaire. Si la pousse se poursuit, le potentiel de récolte est alors très prometteur.

Juin ouvre un été paradoxal, chaud et voilé. La mi-véraison est atteinte le 25 juillet pour nos Merlots, trois jours plus tard pour les Cabernets. Un ciel d'août maussade fait craindre pour le potentiel qualitatif de la future récolte. Puis le match bascule. Un premier épisode caniculaire s'installe du 17 au 24 août, stoppant net la croissance du végétal et favorisant la maturité des fruits. Il est suivi dix jours plus tard d'un second épisode, éprouvant mais salubre pour la concentration des raisins.

La vendange est lancée le 11 septembre avec des Merlots parfumés, dotés de tanins en majesté. Dans un contexte orageux, elle est suspendue sept jours, permettant aux Cabernets d'être récoltés sous une arrière-saison idéale. Les fruits respirent l'harmonie, les tanins la maturité. Au chai, les assemblages sont finalisés en décembre. Sous un ciel imprévisible, ce millésime 2023, empreint d'une belle fraîcheur aromatique, promet des vins tout en maîtrise harmonique, cultivant leur velours si singulier.

