



CHATEAU PALMER

JAHRGANG 2014

ALLGEMEINE MERKMALE DES JAHRGANGS

VERKOSTUNG

1814 erwarb der General Charles Palmer das Weingut von Madame de Gasco und gab ihm seinen Namen. Zweihundert Jahre später schreibt Château Palmer weiter Jahrgang für Jahrgang seine Geschichte.

Die Weinlese des Jahrgangs 2014 ging am Dienstag, den 14. Oktober bei strahlendem Sonnenschein zu Ende. Den ganzen September über war die Sonne uns ein treuer Begleiter, nachdem sie zuvor im Sommer lange Zeit Verstecken mit uns gespielt hatte. Eigentlich hatte alles recht gut begonnen: Dank des regenreichen Winters hatten die Böden des Anwesens ihre Wasserreserven erneuern können. Die Blüte im Frühling verlief trotz leichtem Verrieseln bei den alten Merlots gut. Zu diesem Zeitpunkt setzten wir große Hoffnungen in die Qualität dieses neuen Jahrgangs. Doch ab Juli wurde das Wetter instabil und die Reben kümmerten sich mehr um ihr schönes Laub als um ihre Trauben. Der August war kaum erfreulicher, der Farbumschlag (Véraison) ließ auf sich warten und die Beeren wuchsen ... Zum Glück kehrte die Sonne pünktlich zum Ferienende zurück. Dank der außergewöhnlichen Witterungsbedingungen im September änderte sich das Profil des Jahrgangs 2014 nach und nach. Der Unterschied beim Farbumschlag zwischen den einzelnen Rebstöcken sowie die Größe der Beeren nahmen ab, während es zu einer Konzentration aller konstitutiven Bestandteile des neuen Jahrgangs kam: Der Gehalt an Zucker, Anthocyanen und Tanninen stieg an. Am 22. September ernteten wir die erste Parzelle mit jungen Merlot-Reben. Das ganz besonders milde Wetter ermöglichte es uns, ohne Botrytis-Risiko perfekt reife Trauben zu lesen. In der Kellerei stand die Innovation im Mittelpunkt, denn nach zweijährigen Experimenten zur Reduzierung der Schwefeldosen in unseren Weinen beschlossen wir, das Lesegut nicht mehr zu schwefeln und den Trauben so die Möglichkeit zu geben, ihre Komplexität unmittelbar zum Ausdruck zu bringen. Zum aktuellen Zeitpunkt spiegeln die Weine des Jahrgangs 2014 die Vielfalt der Parzellen des Anwesens auf bewundernswerte Art und Weise wider. Die Persönlichkeit beider Cuvées entfaltet sich so, als sei ein Schleier von ihnen genommen worden. Dies ist zweifelsohne eines der ersten Ergebnisse unseres biodynamischen Ansatzes.

ASSEMBLAGE:

Cabernet Sauvignon: 49%, Merlot: 45%, Petit Verdot: 6%

WEINLESEZEITRAUM AUF CHÂTEAU PALMER:

vom 22 september bis zum 14 oktober.