



CHATEAU PALMER

JAHRGANG 2010

Ein Wein mit äußerst solidem Fundament

ALLGEMEINE MERKMALE DES JAHRGANGS

Duos großer Jahrgänge kommen nicht sehr häufig vor. In Bezug auf die Qualität profitierte der Jahrgang 2010, ebenso wie der 2009, von ausgesprochen günstigen Witterungsbedingungen.

Nach einem späten Start der Vegetation, der die Weinreben vor Frühlingsfrösten schützte, fand der Austrieb sehr homogen im April statt. Ende Mai kündigte sich auch das quantitative Potenzial hervorragend an. Die Befruchtung wurde im Juni jedoch stark von einer kalten und regnerischen Wetterperiode beeinträchtigt, was zu einer sehr ungleichmäßigen Blüte und einer starken Verrieselung führte, die das erhoffte Volumen verringerte.

Die äußerst günstigen Wärmebedingungen im Juli glichen die Heterogenität nach der Blüte zum größten Teil wieder aus und die *Véraison* endete recht schnell. Das schöne Wetter mit abwechselnd sonnigen, aber nicht übermäßig heißen Tagen und kühlen Nächten dauerte ohne Unterbrechung bis zum Ende der Weinlese an.

Der Jahrgang 2010 ist auch von einem hohen Wasserdefizit gekennzeichnet, das sich gleichmäßig den ganzen Sommer über verschärfte und zu einer noch höheren Phenolkonzentration als bereits 2009 sowie sehr kleinen Trauben mit erstaunlichem Aromenreichtum und bemerkenswerter Säure führte.

Einige Millimeter heilbringender Regen in der zweiten Septemberwoche (35 mm in Margaux) beschleunigte glücklicherweise die Reife der Schalen, die aufgrund des ausgeprägten Wassermangels stellenweise stark zurückgeblieben war.

Unter diesen sehr günstigen Bedingungen konnten wir uns all unsere Zeit nehmen, um jede Parzelle zum Zeitpunkt ihrer optimalen Reife zu lesen. Das Jahr 2010 hat einen Rekord aufgestellt, was die Dauer der Weinlese betrifft: Sie war die längste in der jüngeren Geschichte von Château Palmer.

Auch wenn der Alkoholgehalt wie 2009 sehr hoch ist, bilden die Säure als Synonym für Frische und die Tanninkonzentration die Grundlage der Weine des Jahrgangs 2010.

Kraft und Ausgewogenheit verleihen ihnen das Potenzial, zum Kreis der größten Jahrgänge gezählt zu werden.

Darüber hinaus und im Gegensatz zu den Jahrgängen des vergangenen Jahrhunderts, die den großen Bordeauxweinen zu ihrem Ruf verhelfen, haben die Präzision bei der Reife und die exakte Beherrschung der Extraktionen eine Bändigung der Kraft und der Macht der Weine ermöglicht: Sie sind wie delikat geschliffene Diamanten, die mit der Zeit ihre ganze Finesse entfalten werden.

OPTIMALER GENUSSZEITRAUM UND LAGERPOTENZIAL:

2025-2050++

ASSEMBLAGE:

Merlot: 54%, Cabernet Sauvignon: 40%, Petit Verdot: 6%

WEINLESEZEITRAUM AUF CHATEAU PALMER:

vom 22 september bis zum 20 oktober.