



# CHATEAU PALMER

## MILLESIME 2009

Puissance et sensualité

---

### CARACTERISTIQUES GENERALES DU MILLESIME

Le début de printemps humide et frais s'est traduit par un débourrement plutôt tardif et un début de la pousse végétative assez lent. Un orage de grêle le 11 mai a touché le vignoble de Palmer sans incidence sur le potentiel qualitatif de la récolte.

A partir du mois de juin, les conditions climatiques ont été très clémentes. La floraison se déroule rapidement et de façon homogène sous un climat sec et ensoleillé.

L'été ensoleillé et lumineux qui a suivi, a été particulièrement propice à l'accumulation du potentiel qualitatif : un été sans excès, qui n'a pas subi d'orage dévastateur ni de canicule excessive, avec quelques pluies éparses et modérées bénéfiques.

Dans ces conditions très favorables, la croissance végétative s'arrête rapidement. La véraison se déroule, comme la fleur, vite et bien !

Selon les terroirs, l'alimentation hydrique devient de plus en plus contraignante: les vignes souffrent, les baies se concentrent et le potentiel de qualité des fruits s'annonce excellent.

Les mois de septembre et octobre n'ont pas déçu nos espoirs et ont offert à la vigne des conditions idéales de maturation des raisins et de récolte !

Début septembre, si la maturité technologique est vite atteinte (degré potentiel en alcool de 13,5° à 14°), les pellicules sont encore épaisses et les tanins demandent à s'affiner. Le beau temps nous permet de goûter chaque jour leur évolution et de patienter jusqu'à l'obtention d'une texture veloutée et soyeuse.

Le signal des vendanges est donné le 23 septembre sur les Merlot les plus précoces. Les raisins qui arrivent au cuvier sont magnifiques : parfaitement mûrs et sains, savoureux et concentrés. Les vendanges des Merlot se poursuivent sans hâte jusqu'au 4 octobre. Les Cabernet Sauvignon ont été récoltés entre les 2 et 14 octobre, et nos Petit Verdot les 8 et 9 octobre.

Très proche de celui du millésime 2005, le rendement du vignoble est de 34 hL/ha. Si ce très beau millésime a permis au vigneron de vendanger sereinement, il a rendu l'œnologue un peu plus anxieux!

Les raisins sont arrivés au chai à des températures un peu plus élevées qu'à l'accoutumée. Il a été nécessaire de refroidir la vendange afin d'assurer une parfaite maîtrise des températures de fermentation. La grande richesse des moûts a demandé une surveillance sans répit de nos différents lots afin de piloter les extractions avec précision. Ces efforts ont été à la fois encouragés et récompensés par la très grande qualité des dégustations quotidiennes où nous restions stupéfaits devant la fraîcheur, la densité et la finesse de nos lots.

C'est un millésime de terroir, dans lequel chaque parcelle s'est pleinement exprimée, contribuant ainsi à des assemblages d'une très grande complexité.

---

### DEGUSTATION 0000 : COMMENTAIRES DU CHATEAU

« à venir »

---

### ASSEMBLAGE :

Merlot : 52 %, Cabernet Sauvignon : 41 %, Petit Verdot : 7 %

---

DATES DES VENDANGES CHATEAU PALMER :

du 23 septembre au 14 octobre.