



ALTER EGO

MILLESIME 2011

La récolte la plus petite depuis le légendaire 1961

CARACTERISTIQUES GENERALES DU MILLESIME

2011 restera dans nos mémoires comme le millésime le plus précoce des années 2000. L'année végétative débute par un printemps exceptionnellement chaud et sec. La première conséquence est un débourrement très précoce de la vigne. Les premières fleurs apparaissent dans le vignoble de Château Palmer dès le 10 mai, soit quasiment trois semaines plus tôt que d'accoutumée.

L'absence de précipitation accentue le stress hydrique précoce de nos vignes, et nous constatons quelques cas de coulure sur nos parcelles de merlots les plus anciennes.

Le 4 juin, alors que les baies de raisin sont déjà formées, un orage de grêle s'abat sur notre vignoble réduisant ainsi le potentiel quantitatif de la récolte. La pluie qui l'accompagne permet malgré tout à la vigne de se ressourcer avant une nouvelle période sèche qui s'étendra jusqu'au 14 juillet.

Les 26 et 27 juin sont les deux jours les plus chauds de l'année 2011. Le thermomètre atteint 38.8°C à l'ombre à Margaux.

Les jeunes baies de raisin, sensibles à ce stade de leur développement, souffrent de ces conditions caniculaires. Certaines d'entre elles sont brûlées et finiront par tomber. Cet "échaudage" engendre une nouvelle diminution quantitative du millésime 2011.

Après ce mois de juin extrême, la pluie fait son apparition mi-juillet et les températures baissent. Si les vacanciers font grise mine, les vigneron eux, se réjouissent. La vigne se redresse. Ces précipitations sont salutaires pour le cycle naturel de la vigne. La véraison se déroule dans de très bonnes conditions.

A la fin du mois d'août, le soleil réapparaît et nous accompagne fidèlement tout au long des vendanges. Celles-ci débutent le 7 septembre par la récolte des merlots les plus précoces. Les pellicules sont particulièrement épaisses ce qui laisse entrevoir un potentiel phénolique très important, effet conjugué des conditions météorologiques et d'une minuscule récolte. Les petits verdot et les cabernets sauvignons, dont la vendange s'achèvera le 29 septembre, confirment cette impression.

Après les très grands 2009 et 2010 dont les équilibres sortent du commun, nous retrouvons en 2011 une constitution plus classique où l'alcool reste inférieur à 13,5%. Pour autant, une acidité franche et une très belle concentration de tannins précis sont les garants d'une formidable capacité d'évolution de ce millésime.

ASSEMBLAGE :

Merlot : 48 %, Cabernet Sauvignon : 37 %, Petit Verdot : 15 %

DATES DES VENDANGES CHATEAU PALMER :

du 7 septembre au 29 septembre.



ALTER EGO

MILLESIME 2011

La récolte la plus petite depuis le légendaire 1961

Opinions de la presse

Le Point, Jacques Dupont, le 15/05/2012

« "C'est la seconde fois qu'il y a des petit-verdots dans l'Alter ego. On les a d'abord essayés avec palmer, mais ils jouaient un rôle plus important d'un point de vue aromatique dans Alter. "Fruits noirs, épices, complexe, terrien, bouche pleine, moelleuse, dense, frais doux, long. »

<http://www.wine-networks.com/>, le 10/05/2012

« Chateau Palmer's 2nd wine interestingly received all the estate's Petit Verdot this vintage. A glossy colour precedes a firm, fairly cool nose of juicy red fruits. Darker cherries and some sexy Palmer polish develop with air. Nice focused entry on the palate, bringing juicy, bright cherries with hints of richer, darker fruits and cream. Good freshness delineates, and the tannins are balanced in support, if not perhaps a tiny bit grainy. Finishes sweet and with velvety grip. Appealing. »

<http://winewordsandvideotape.com/>, Jeremy Williams, le 09/05/2012

« Deep and dense looking; lovely perfume on the nose; attractive fruit; vibrant; quite seductive and floral; deceptive wine; lots of strength and density here; real substance; this is a substantial effort. 48% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot. 13.5% alc »

<http://www.erobertparker.com/>, Robert Parker, le 30/04/2012

« More approachable (it tips the scales at 13.2% alcohol), the 2011 Alter Ego de Palmer is composed of 48% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon and a whopping 15% Petit Verdot. Despite all of the latter varietal, the wine is velvety textured, pure and impressively endowed with a lovely fragrance. It should drink beautifully for 10-15+ years. »

http://www.erobertparker.com, Neal Martin, le 27/04/2012

« The assemblage is 48% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon and for the second time, 16% Petit Verdot since it was very aromatic. The 2011 has a precocious bouquet that has forgotten that this is supposed to be 2011 and not 2009: layers of sweet macerated dark cherries, blueberry and minerals. One can really sense that Petit Verdot. The palate is medium-bodied with tensile tannins on the entry. It has good acidity and weight, firm grip towards the finish. »



ALTER EGO

MILLESIME 2011

La récolte la plus petite depuis le légendaire 1961

www.quarin.com, Jean-Marc Quarin, le 26/04/2012

« Vin très coloré, au nez frais, fruité et aromatique. Bouche douce, tendre, de corps moyen, pour laquelle j'attendais plus de sève au milieu (le cru a été grêlé). La bonne présence aromatique en finale me laisse penser que l'élevage le grandira. »

TAST Pro, M. Bettane & T. Desseauve, le 21/04/2012

« Noblement aromatique, très adroitement vinifié pour adoucir un tannin de naissance astringent, frais équilibré et de grande finesse. Grande réussite. »

<http://www.bbr.com>, Simon Staples, le 19/04/2012

« “Wahoo!” Tempted just to leave it at that really. Since 2005 particularly, tasting at Palmer has been one of the highlights of the week for myself and the BB&R team. It’s not only the Grand Vin that has been honed into a magnificent Adonis, but this too is a beauty to behold in its own right. Some second wines are a pale image of their big brother. However, Alter Ego is no Fredo to Michael Corleone. It’s lush, approachable, joyful even playful in comparison but by no means insignificant. It’s something fun to play with until the Grand Vin is ready to reveal itself. A definite buy for my cellar this year. »

<http://www.thewinedoctor.com>, Chris Kissack, le 19/04/2012

« The second wine of Palmer. Merlot 48%, Cabernet Sauvignon 37% and Petit Verdot an unprecedented 15%. Alcohol 13%. Lovely dark fruit here, with dark sweet plum, nicely packed in, stylish though, concentrated but pure and defined. The palate is lovely, open and expressive, with plenty of delicious fruit character, also lightly minerally and fresh despite the darker tones. A rich structure on the palate, a good tannic backbone too. The tannins do have a velvety dominance in the middle, more typical of 2011, with a concentrated character, but with bright and fresh acids. A tannic finish, but it maintains some sense of elegance. Rich but fresh. Faithful to the vintage. »

<http://www.decanter.com/wine/best-wines/s-Bordeaux-2011/781/2275>, Decanter, le 16/04/2012

« Lovely perfumed and floral aromas. Beautiful structure elegance, purity and definition and charm to come later. Drink 2015-2025. »



ALTER EGO

MILLESIME 2011

La récolte la plus petite depuis le légendaire 1961

<http://www.winemag.com>, Roger Voss, le 03/04/2012

« A wine that shows excellent structure, with ripe fruit and soft, warm tannins. It has weight while retaining its crisp acidity and intense black-currant flavor. »

<http://www.winespectator.com>, James Molesworth, le 28/03/2012

« The Château Palmer Margaux Alter Ego 2011 is a blend of 48 percent Merlot, 37 percent Cabernet Sauvignon and 15 percent Petit Verdot, a noticeably high Petit Verdot percentage. "The Petit Verdot was good, very aromatic, but structurewise it didn't add anything to the grand vin, so we decided to use it just for Alter Ego" said Duroux. The wine is taut but sappy, with lots of white pepper and kirsch flavors and a chalky energy on the tightly wound finish »

<http://www.thewinecellarinsider.com/>, Jeff Leve, le 16/04/2011

« 2011 Alter Ego Blending 48% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon and for only the second time, 15% Petit Verdot, the wine opens with mocha, cocoa, truffle and cassis. In the mouth, the wine offers chocolate, cherry and dusty tannins. »

