

2021

LE TEMPS ET LA MESURE.

CHÂTEAU PALMER

Merlot 56%
Cabernet sauvignon 41%
Petit verdot 3%

ALTER EGO

Merlot 32%
Cabernet sauvignon 60%
Petit verdot 8%

VENDANGES

Du 24 septembre
au 15 octobre 2021

Dans un contexte de folle croissance de la vigne, un beau mois de septembre nous a permis de vendanger des raisins pleins de promesses. 2021 est un millésime où le talent d'une équipe a su faire la différence, démontrant toute la passion et la cohésion d'un collectif.

Si janvier laisse augurer d'un hiver froid, février se place sous des auspices doux et des pluies nourries. Le retour à un temps sec favorise un débourrement homogène de la vigne. Les gelées printanières d'avril-mai freinent la vigne dans sa croissance. La floraison démarre le 28 mai, dans un climat chaud et sec. Quelques cas de coulure sont à déplorer sur nos merlots les plus précoces. Marqué par la pluie et une hausse brusque des températures, juin déclenche une véritable explosion végétative. Née d'un orage diluvien le 19 juin, la pression mildiou nous impose une grande vigilance.

Un été en demi-teinte jusqu'au 15 août exacerbe la croissance du végétal, faisant craindre un manque de concentration des baies. Fin août, début septembre, quatre semaines d'un temps sec installent une tension hydrique salvatrice. Le processus de maturation reprend son cours normal, à temps pour les vendanges. Sous la menace du botrytis, la récolte des merlots démarre le 24 septembre, celle des cabernets s'achève le 15 octobre. En dépit de rendements plus modestes qu'attendus, la vendange est saine, les raisins mûrs, la dégustation révèle un grain de tannin de toute finesse.

Finalisés début décembre, les assemblages traduisent une lecture toujours plus limpide du parcellaire de Château Palmer. 2021 livre des vins d'une belle plénitude, tout en mesure et en équilibre, qui nous rappellent les millésimes du siècle dernier.

