

2020

UN BEAU PARADOXE.

CHÂTEAU PALMER

Merlot 48%
Cabernet sauvignon 48%
Petit verdot 4%

ALTER EGO

Merlot 46%
Cabernet sauvignon 50%
Petit verdot 4%

VENDANGES

Du 15 au 29 septembre 2020

Au cours de cette année si particulière, le temps s'est comme suspendu, nous obligeant à l'essentiel : la culture de la vigne, l'écoute de notre environnement. Dans la foulée d'un 2018 hors norme et d'un 2019 de pure élégance, 2020 complète, avec race et volupté, une trilogie d'exception.

Avec près de deux semaines d'avance, le débourrement de la vigne lance fin février un millésime d'une grande précocité. Les pluies abondantes de mars compliquent le travail des sols et enchaînent sur un printemps humide et doux, propice à une pression mildiou exacerbée. Sur avril et mai, une attention redoublée est portée au vignoble pour maintenir notre cap agricole. A la mi-mai, le retour à des conditions sèches et chaudes font le lit d'une floraison idéale. En juin, la tendance estivale se confirme et s'installe durablement.

La véraison se déclenche fin juillet dans un contexte solaire, permettant une synthèse précoce des polyphénols. Si août, avec ses épisodes caniculaires, met la vigne sous forte tension hydrique, des orages offrent une respiration bienvenue : les baies de merlot se gorgent tandis que les cabernets, plus tardifs, temporisent. Le retour à un temps sec favorise la concentration des tanins. Les vendanges sont sonnées le 15 septembre, les merlots récoltés à la fraîcheur de l'aurore, les cabernets entre les gouttes d'averses orageuses.

Au cuvier, les fermentations se déroulent sereinement et les assemblages sont bouclés en deux séances à la mi-novembre, en grande partie à l'écoulage. Marqué favorablement par le climat, le millésime 2020 touche du doigt 2018 en termes de structure : des merlots solaires, des cabernets fins et puissants, un terroir d'une belle évidence.

