

2024

L'ÉLÉMENT PRIMAIRE.

CHÂTEAU PALMER

Merlot 41%
Cabernet sauvignon 59%

ALTER EGO

Merlot 34%
Cabernet sauvignon 60%
Petit verdot 6%

VENDANGES

Du 25 septembre
au 10 octobre 2024

Si 2024 n'a laissé aucun répit aux équipes, la minutie de l'assemblage et l'expérience de la vinification hissent ce millésime à son point de quintessence.

Les conditions météorologiques ont rendu l'élaboration du millésime particulièrement difficile : il a plu quasiment 100% de plus que la moyenne décennale. Des traces de mildiou sont apparues dès le 22 avril, avec une précocité inédite. Cette pression a exigé une attention de tous les instants. Dès la fin de la floraison, nous savions que nos vieux merlots n'échapperaient pas à la coulure. L'été nous a néanmoins rassurés avec deux mois secs, trêve salutaire avant le retour d'une pluie battante qui a précipité les vendanges.

Loin de l'Apocalypse annoncée, la récolte nous honore. La maturité des raisins, alliée à la précision du tri, nous a légué des baies de qualité, très aromatiques. Au fil des dégustations, les tanins ont révélé leur potentiel. De jolies lumières ont commencé à s'allumer. Plus que jamais, la magie de l'assemblage a été déterminante. Nous avons construit l'édifice élément par élément, avec une minutie extrême, jusqu'au moment où l'harmonie s'est imposée d'elle-même, comme une image qui, soudain, se dépixelise, devient parfaitement nette.

Cette évidence de l'assemblage, nous l'avons éprouvée à la fois pour Château Palmer et Alter Ego, deux vins très identitaires, ancrés dans leur terroir. Avec une grande délicatesse de la structure tannique pour Alter Ego et un potentiel de garde qui ne l'empêchera pas de séduire dans ses jeunes années. De son côté, Château Palmer révèle un grain ample et velouté qui embrasse le palais, trouve aisément son point d'équilibre et d'harmonie.

