

2025

UNE GRÂCE INFINIE.

CHÂTEAU PALMER

Merlot 55%
Cabernet sauvignon 41%
Petit verdot 4%

ALTER EGO

Merlot 40%
Cabernet sauvignon 54%
Petit verdot 6%

VENDANGES

Du 4 au 26 septembre 2025

RENDEMENT

20 hl/ha

Touché par l'épreuve du feu et la grâce des dernières pluies, 2025 entre au panthéon des millésimes majeurs de Château Palmer avec une évidence souveraine.

Après un millésime 2024 en forme de chemin de croix, la vigne aborde 2025 avec une fertilité contrariée. Mais l'hiver, plus doux et sec que la normale, lui accorde un débourrement serein. Dès la fin mars, nos Merlots s'éveillent avec cinq à six jours d'avance, et cette précocité ne se démentira plus.

Le printemps installe d'emblée le caractère radieux du millésime. La floraison, fulgurante (à partir du 14 mai), favorise une nouaison généreuse. À partir de la mi-juin, la tendance chaude et sèche creuse le déficit hydrique. Cette contrainte précoce forge la trame solaire du millésime. La véraison, amorcée dès le 7 juillet, se clôt à la fin du mois dans une homogénéité parfaite, après quelques pluies salvatrices.

Août installe la canicule : dix jours au-delà de 35°C en première quinzaine. Les baies, petites, denses, concentrées, traversent l'épreuve sans fléchir, endurcies par cette fournaise précoce. Comme une caresse, vient alors une pluie douce, suffisante pour desserrer légèrement l'étreinte, modérer les degrés potentiels, assouplir les pellicules. Ce geste de fin de saison est décisif : il donne aux vins leur suavité si singulière.

Les vendanges s'ouvrent historiquement tôt : les Merlots dès le 4 septembre, les Cabernets à partir du 11. Au chai, les Merlots, soumis tout l'été à rude épreuve, révèlent une tenue et une profondeur inattendues. Ils confèrent au millésime sa signature : des vins lumineux, d'une grande douceur, d'un velours immense. Et d'une grâce infinie.

