

2022

UNE FORCE TELLURIQUE.

CHÂTEAU PALMER

Merlot 45%
Cabernet sauvignon 51%
Petit verdot 4%

ALTER EGO

Merlot 51%
Cabernet sauvignon 43%
Petit verdot 6%

VENDANGES

Du 7 septembre
au 5 octobre 2022

RENDEMENT

22 hl/ha

Quand nous nous attendions à un effet climatique important tout sur son passage, le terroir est resté maître dans l'expression de la complexité de nos vins.

Après une fin d'automne humide, c'est un hiver modérément arrosé qui souffle le doux et le froid sur le vignoble. Le millésime est lancé le 22 mars, par un débourrement homogène de nos merlots. Du 2 au 5 avril, le printemps s'ouvre sur une série de gelées noires plus précoces qu'en 2021, qui gardent un impact limité sur la croissance de la vigne et la suite du cycle végétatif. La tendance solaire du millésime s'affirme dès le mois de mai, avec une floraison rapide à partir du 18, dans un contexte chaud et sec.

Fin juin, des orages salutaires interrompent une première vague de chaleur, prélude à un été caniculaire sans aucune pluie significative jusqu'à la mi-août. La pression mildiou est désamorcée, le déficit hydrique s'installe. Entravées dans leur croissance, les premières baies vérees sont visibles début juillet. Avec des pics au-delà des 40°C entre le 11 et le 18 juillet, nos plus jeunes vignes souffrent. Les pluies de la mi-août sont bénéfiques, et la maturation se termine dans des conditions toujours chaudes.

Les vendanges sont sonnées le 7 septembre pour une course de fond d'un mois. Avec un poids de cent baies diminué d'un quart, les pellicules recèlent une imposante trame tannique. Sur une maturité phénolique aboutie, la fermentation est fluide et l'équilibre miraculeux. Preuve de la lisibilité du terroir de Palmer, l'assemblage coule de source en deux séances, fin novembre. Né sous des auspices contrastés, ce millésime 2022 porte en lui la promesse de vins puissants, d'un grain précis, où l'harmonie tient plus que jamais son rang.

