

ALTER EGO de Château PALMER

Características generales de la cosecha:

Nunca vamos a olvidar esta cosecha 2011 ya que fue la más precoz desde los años 2000.

El año vegetativo empieza con una primavera excepcionalmente caliente y seca. La primera consecuencia es un brote muy anticipado de la vid.

El 10 de mayo aparecen las primeras flores en el viñedo, casi 3 semanas más temprano que lo normal. La ausencia de lluvia subraya el estrés hídrico de nuestras vides y constatamos algunos casos de corrimientos en nuestras parcelas de Merlots (los más ancianos).

El 4 de junio, una granizada golpea nuestro viñedo, reduciendo el potencial cuantitativo de la cosecha. La lluvia que la acompaña permite a la vid de revitalizarse antes de una temporada seca que va a aparecer hasta el 14 de julio.

Los 26 y 27 de junio son los 2 días los más calientes de 2011 con 38.8°C en la sombra. Las bayas jóvenes, sensibles en este punto de desarrollo, sufren de la canícula. Algunas están quemadas y se cayeran. Este escaldado provoca una nueva disminución cuantitativa de la cosecha 2011. Después este mes de junio bastante extremo, la lluvia aparece a mitad de julio y las temperaturas bajan. Los viticultores se alegran ya que la vid mejora. Estas lluvias son saludables para el ciclo natural de la vid. El envero se hace en condiciones muy buenas.

A finales de agosto, el sol reaparece y nos acompaña a lo largo de las vendimias. Las vendimias empiezan el 7 de septiembre con la cosecha de los Merlots los más precoces. Las películas son particularmente gruesas lo que permite ver un potencial fenólico muy importante, un efecto que viene en adición con condiciones meteorológicas y una cosecha muy pequeña. Los Petits Verdots y Cabernets Sauvignons, para los cuales la vendimia se terminara el 29 de septiembre, confirman esta impresión.

Después de las magníficas cosechas 2009 y 2010 que tenían mucho equilibrio, volvemos a encontrar en 2011 una constitución más clásica dónde el alcohol es inferior a 13,5%. Por lo tanto, una acidez honesta y una hermosa concentración de unos taninos precisos garantizan una capacidad de evolución increíble para esta cosecha.

Comentarios de cata de Jacques Dupont, Le Point, el 15/05/2012 :

Es la segunda vez que se encuentran los Petits Verdots en el Alter Ego y juegan un papel aromático muy importante. En la nariz aromas complejas, de frutas negras y especias. En la boca es un vino suave, denso, fresco y largo.

Comentarios de cata de Jean-Marc Quarin el 26/04/2012 :

Color muy intenso con una nariz fresca, vino afrutado y aromático. En la boca es un vino dulce, suave con una buena presencia aromática al final, que deja pensar que el vino se mejorará al envejecer.

Cepa :

48% Merlot

37% Cabernet Sauvignon

15 % Petit Verdot

Fecha de cosecha : Del 7 septiembre al 29 de septiembre.

