

Château Palmer – 3e G.C.C. | Margaux France (MARGAUX) – 2015

Domaine

Ch. Palmer

Het kasteel van Palmer is gelegen in de deelgemeente Cantenac te Margaux. Het landgoed van 52 hectaren groot, waarvan 9000 wijnstokken/hectare, heeft een productie van 180.000 flessen per jaar. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 35 jaar. De bodem en bodemlagen bevatten kiezel. De cultuur/behandeling van de wijnstok gebeurt traditioneel met een beredeneerde bestrijding. Nadien vindt de manuele wijnoogst plaats met sortering van de druiven aan de wijnstok. De traditionele vinificatie in inox vaten in de vorm van afgeknotte kegels met afstelbare temperaturen wordt perceelsgewijs opgevolgd per lot. Na de vinificatie wordt de wijn ondergebracht in fust van Frans eikenhout (met 20/25% nieuw hout) gedurende 21 maanden vanaf het einde van de malolactische fermentatie. Binding door middel van vers eiwit. Helder afgetapt door de zwaartekracht.

Vinification

Ramassons quelques jeunes vignes de merlots le 15 septembre mais le véritable départ des vendanges est donné le 22 septembre. Les merlots sont magnifiques, d'une grande richesse et d'une très belle maturité. Les cabernets sauvignons et les petits verdots suivent ensuite, et sont tout aussi prometteurs. Nous terminons ces vendanges 2015 le 7 octobre. Le degré alcoolique, relativement élevé en 2015, est équilibré par une structure tannique dense, et ne présentant aucune rusticité grâce à la parfaite maturité phénolique obtenue dans les pellicules et les pépins.

Dégustation

Le Palmer 2015 possède un bouquet exceptionnel aux parfums extraordinairement purs et intenses de mûre, de cassis, de cèdre et de boîte à crayons, assez opulent mais déjà irrésistible. La bouche souple et mi-corsée offre des tanins fermes, un poids et une circonférence impressionnants, ainsi que du poivre blanc et de la sauge vers la finale persistante. Il y a beaucoup de matière dans ce Margaux et il faudra une dizaine d'années pour atteindre sa fenêtre de boisson.

Mets adaptées

Roti de bœuf | Entrecôte | Gigot d'agneau

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (44%), Petit Verdot (6%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 18°C

