

Château PALMER 1998

75cl Rouge Bordeaux AOC Margaux 3ème Grand Cru Classé



PALMER

Un grand cru est affaire d'origine dans le temps comme dans l'espace. Le style de Château Palmer, ancré dans l'histoire et dédié à l'expression de son terroir, dépasse modes et tendances. Pour éprouver son intemporalité pas de meilleur moyen que de le déguster. Encore. Encore. La finesse et l'élégance sont des traits permanents de l'identité de Château Palmer, à l'instar des plus grands Margaux : douceur et préciosité de la soie, chaleur du velours, noblesse du cuir. Expression d'un encépagement original où le merlot, aussi important que le cabernet sauvignon, est complété par du petit verdot, Château Palmer révèle un bouquet d'une extraordinaire complexité où se mêlent les fruits, les fleurs, les épices, enveloppés dans une structure charnue et généreuse. Ce subtil équilibre entre richesse aromatique et puissance des tanins, toujours retenue, en fait un vin au charme incomparable dès son plus jeune âge. Sa persistance laisse un souvenir entêtant de sensations et d'émotions mêlées.

La presse spécialisée en parle

La robe est d'un rouge rubis et intense. Son bouquet est aromatique et ouvert avec des parfums de sauge, prune, cassis et inox. Sa bouche est élégante et subtile, ses tanins fins. C'est un vin expressif, presque accompli avec une maturité déjà très agréable, d'un grand potentiel. (Enrico BERNARDO décembre 2011)

Magnifiquement réussi pour le millésime, le Palmer 1998 est issu d'une sélection de 52% de la production totale et se compose à 50% de merlot, à 45% de cabernet sauvignon et à 5% de petit verdot. Le merlot fut vendangé dans des conditions idéales le 25 septembre, mais le ramassage du cabernet sauvignon ne s'acheva pas avant le 17 octobre. Le Palmer 1998, qui traduit bien la belle qualité du merlot dont il est issu par sa robe d'un pourpre-noir dense, exhale un fabuleux nez de cassis, de liqueur de cerise et de réglisse. Magnifiquement fruité, il déploie en bouche, par paliers, des tanins souples, ainsi qu'un caractère moyennement corsé, concentré, mais étonnamment velouté compte tenu des 12,7% d'alcool naturel qu'il affiche. C'est une grande réussite pour Margaux et pour le Médoc en général. (Robert PARKER avril 1999)

Le 1998 de Palmer s'impose comme l'un des Médoc les plus réussis dans un millésime peu favorable pour cette région du Bordelais. Composé pour moitié de merlot (le cépage privilégié de l'année) et issu d'une sélection de 52 % de la récolte totale de la propriété, il se distingue par une robe d'un

rubis-pourpre soutenu, par un nez floral de réglisse et de doux fruits noirs, et par un caractère moyennement corsé, velouté, généreusement glycéринé et richement extrait. Cette merveille, qui devrait être accessible dès son plus jeune âge, n'est pas desservi par les tanins acerbes et le caractère creux typiques des Médoc de ce millésime. (Robert PARKER avril 2000)

Frank Mahler-Besse, le propriétaire de Palmer, et son directeur, Bertrand Bouteiller, produisent ici des vins superbes. Les millésimes récents sont très réussis. Le 1998 de Palmer est un classique de son appellation. Il s'est considérablement étoffé au cours de son élevage. D'un pourpre dense, avec un somptueux bouquet de fruits noirs, de réglisse, de goudron et pain grillé nuancé de fleur d'acacia, il exprime une bouche moyennement corsée, merveilleuse de précision. L'ensemble, qui se compose à parts égales de merlot et de cabernet sauvignon, avec une petite proportion de petit verdot, se maintiendra sans peine 20 à 30 ans. C'est l'un des meilleurs Margaux du millésime. (Robert PARKER avril 2000)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 91/100
- **Cépage** : 43% cabernet sauvignon, 52% merlot, 5% petit verdot
- **Classification** : 3ème Grand Cru Classé
- **Millésime** : 1998
- **Période de consommation** : à boire entre 2005 et 2028
- **Alcool** : 13,0% vol