

## Château PALMER, Margaux grand cru classé - 2020

75 cl   Rouge   Bordeaux   AOC Margaux   3ème grand cru classé



### La note by Christian Walter

**98+/100**

□ Château PALMER a toujours transcendé les modes et les tendances pour n'écouter qu'une seule voix : celle de son terroir. Finesse et élégance de son enracinement margalais, texture de la soie, noblesse du cuir, caresse du velours : un assemblage quasi identique de cabernet sauvignon et de merlot, auquel s'ajoute une touche de petit verdot, signe le style Palmer. On plonge le nez dans un bouquet de fleurs, de fruits, d'épices, enveloppés dans une structure charnue et généreuse.

À grands vins, grand terroir. Lieu chargé d'une puissante énergie, le Plateau des Brauzes, première terrasse de graves charriés par la Garonne à la faveur de deux périodes glaciaires, dégage tout à la fois une vibrante dynamique et une grande sérénité. Marcher dans ces rangs de vignes, c'est prendre conscience de la convergence de circonstances ayant donné vie à ce terroir béni, véritable mosaïque de sols regardant l'estuaire de la Gironde. Depuis quatre siècles, génération après génération, les équipes de Château Palmer ont consacré leur talent, leur intelligence et leur savoir-faire à une quête passionnée : saisir les subtilités de ce terroir exigeant et légendaire.

Quelques vrais mots sur la viticulture : Prendre le temps de voir ce qui nous entoure. Chaque être évolue dans un milieu qui lui correspond, l'abrite, le nourrit et le fait grandir. L'un des principes fondateurs de la biodynamie est de considérer chaque élément du vivant comme faisant partie d'un tout. Un pied de vigne ne se limite pas à lui seul. Il doit être pensé au sein d'un ensemble : le microbiote du sol, la tutelle du fleuve, le monde animal et la main de l'homme, le paysage alimentaire et le jardin planétaire. Fondamentalement, le vignoble de Château Palmer est un vaste écosystème, une ferme holistique et circulaire, un organisme vivant dont l'essence, la vraie nature, est d'être autonome et équilibré.

Château PALMER est noté 5\*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité) et 3\*/3 à la RVF (les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vigneron). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Palmer (Margaux)

# Le vin

□Château Palmer a toujours transcendé les modes et les tendances pour n'écouter qu'une seule voix : celle de son terroir. Finesse et élégance de son enracinement margalais, texture de la soie, noblesse du cuir, caresse du velours : un assemblage quasi identique de cabernet sauvignon et de merlot, auquel s'ajoute une touche de petit verdot, signe le style Palmer. On plonge le nez dans un bouquet de fleurs, de fruits, d'épices, enveloppés dans une structure charnue et généreuse.

Le fleuron du Château Palmer 2020 se compose de 48 % de merlot, 48 % de cabernet sauvignon et le reste de petit verdot. Il a vieilli un an dans des barriques neuves à 50-60 % avant d'être mis en foudre. Il s'agit d'un autre vin mûr, sexy et incroyablement pur de cette équipe, qui offre de nombreuses notes de fruits noirs et bleus, un peu de fleur d'iris, des épices, du fer et des nuances minérales évidentes, une richesse corsée, des tanins veloutés et une excellente finale. C'est facilement l'un des vins les plus opulents et les plus sexy du Médoc, et bien qu'il soit déjà presque impossible d'y résister, il mérite un vieillissement en bouteille de 7 à 8 ans et évoluera pendant plus de 40 ans. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 97/100)

The flagship 2020 Château Palmer checks in as 48% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, and the rest Petit Verdot that's aged one year in 50-60% new barrels before moving to foudre. It's another ripe, sexy, yet incredibly pure wine from this team offering loads of black and blue fruits, some iris flower, spice, iron, and obvious mineral nuances, full-bodied richness, velvety tannins, and a great finish. It's easily one of the most opulent, sexiest wines from the Médoc, and while it's already just about impossible to resist, it deserves 7-8 years of bottle age and will evolve for 40+ years. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 97/100)

Great aromas of Grands arômes de cassis, de truffe noire, de myrtille, de crayon de plomb et de cèdre. Corsé et puissant, avec une fantastique ossature tannique qui lui confère beaucoup de longueur et de puissance. Musclé. Tonique. Souple. Il a besoin de temps. Meilleur après 2028. (James Suckling, millésime 2020, noté 98/100), black truffles, blueberries, lead pencil and hints of cedar. Full-bodied and powerful with fantastic tannin backbone giving it great length and power. Muscular. Toned. Flexing. This needs time. Best after 2028. (James Suckling, millésime 2020, noté 98/100)

Le vin possède un potentiel énorme, avec une texture crémeuse et juteuse à la fois, un éclat du fruit superbe et surtout une allonge tout en équilibre. Notes de poivre blanc et de cassis. L'une des plus belles réussites du château. (RVF, millésime 2019, noté 98-99/100)

## La presse spécialisée en parle

Les 55 hectares comptent autant de merlot que de cabernet-sauvignon, avec un peu de petit-verdot, et confèrent à ce cru célèbre par sa régularité et le caractère voluptueux et confortable de ses arômes et de sa texture, une personnalité singulière pour le Médoc. La rareté des bouteilles de Palmer, grand vin ou alter-ego, s'est renforcée par les petites récoltes récentes, liées à la viticulture bio et aux caprices de la météo. Ce qui n'a rien changé à la qualité des vins, parmi les plus originaux et les plus complets du Médoc. Voluptueux, charmeur, à la fois très mûr et frais, Palmer est un vin qu'on n'oublie pas. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité, noté 5\*/5)

Avec Château Margaux, Palmer est l'autre grande star d'une appellation trop souvent hétérogène. Son style, fait d'opulence et de rondeur, avec un soyeux magnifique, est néanmoins très différent de celui de son voisin. L'explication tient essentiellement dans la différence d'encépagement (et donc de terroir) entre les deux crus. Château Palmer est ainsi l'un des crus classés du Médoc à intégrer la plus forte proportion de merlot dans son assemblage final (aux environs de 50 %). Palmer a écrit sa légende en produisant quelques vins absolument somptueux : les 1961, 1983 et 1989 demeurent des références incontournables. Aujourd'hui propriété des héritiers de deux grandes familles, les Mähler-Besse et les Sichel, Palmer est dirigé par le brillant Thomas Duroux, portant les derniers millésimes au sommet. Il est certifié en biodynamie depuis 2018.

Les vins : depuis 2017, la seconde année d'élevage des vins se fait en foudre, avec pour objectif d'adoucir

les tanins. 2019 est un millésime serein ici, avec des vins de haut niveau et des volumes conséquents. Alter Ego est un pur régal, un vin à la fois tendre et énergique porté par une trame tendue et savoureuse. Le fruit de Palmer 2019 est d'une limpidité absolument remarquable, avec des contours précis et un éclat que des faibles doses de soufre respectent totalement. Un vin très vibrant. (RVF, les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons, noté 3\*/3)

## Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette** : 98-99/100 note RVF
- **note RVF** : 98-99/100
- **note Jeb Dunnuck** : 97/100
- **note James Suckling** : 98/100
- **Cépage** : 48% cabernet sauvignon, 48% merlot, 4% petit verdot
- **Classification** : 3ème grand cru classé
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Cuves thermorégulées pour un travail parcellaire, voire même intra-parcellaire, des plus pointus, un niveau de précision sans précédent.
- **Élevage** : Vingt à vingt-deux mois d'élevage, d'abord en barriques de 225 litres, du bois neuf pour moins de la moitié d'entre elles, le respect du vin en ligne de mire, puis en foudres de 30 hectolitres
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2028 et 2060
- **Alcool** : 14,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé
- **Coup de coeur** : Oui