

# 1994

## UNE SÉLECTION MINUTIEUSE.

### CHÂTEAU PALMER

Merlot 47%  
Cabernet sauvignon 50%  
Cabernet franc 1%  
Petit verdot 2%

### VENDANGES

Du 16 au 28 septembre 1994

Et de deux. Comme en 1993, d'importantes pluies perturbent le mois de septembre... et ses traditionnelles vendanges. Les raisins arrivent au chai de façon dispersée, obligeant à un long travail de tri des fruits puis à une sélection sévère des vins.

1994 est un très bon millésime à apprécier dès maintenant. Les premiers mois de l'année connaissent des températures particulièrement douces. Il fait 15°C en janvier et jusqu'à 22°C en février. Le débourrement est très précoce. On le note au 9 mars. Cela représente une quinzaine de jours d'avance sur une année normale, ce qui accroît la période de risques de gelées. En avril, le temps est froid et pluvieux. Quelques gelées isolées viennent toucher le Médoc la nuit du 15 au 16. Le beau temps de mai maintient l'avance de départ et l'on note la pleine fleur le 5 juin.

L'été chaud, accompagné de pluies d'orages en juillet favorise une belle maturation. La mi-véraison au 6 août fixe des vendanges précoces et jusqu'au dernier moment, tous les indices d'un très grand millésime sont réunis. Début septembre, les conditions sanitaires sont excellentes. Les vendanges démarrent le 16 à la propriété, et sauf mauvais temps, nous pensons alors faire un très bon vin. Malheureusement, le temps tourne et, comme en 1993, les pluies viennent perturber ces conditions optimales.

Cela reste à chaque fois une très belle surprise de constater que ce millésime pourtant décrié ait pu produire un si joli vin. Un tri rigoureux et une sélection sévère des vins sont indispensables. On commence à découvrir ce Château Palmer 1994 dans le style pur et profond des grands bordeaux classiques.

