

Château Prieuré-Lichine

2010 : Gardons le cap...

La campagne 2010 nous a permis d'exprimer au mieux l'identité du terroir margalais en mariant des Cabernet Sauvignon denses et complexes avec des Merlot d'une opulence rarement atteinte.

Tout au long de la saison, le millésime 2010 fut dominé par un léger déficit en eau et des variations de température assez modérées.

L'épisode froid et pluvieux du mois de juin sur la floraison des Merlot nous a offert, de manière opportune, un léger éclaircissage naturel.

Le stress hydrique modéré, conjugué à l'alternance de nuits fraîches et de journées chaudes et ensoleillées, a favorisé la maturation des raisins sans pression cryptogamique. Nous pouvions donc ramasser chaque parcelle à son optimum de maturité.

Les Merlot ont ouvert le bal le 30 septembre et les Cabernet l'ont clôturé le 20 octobre.

Cette superbe matière première au potentiel d'anthocyane exceptionnel a révélé un millésime fabuleux de densité, de fraîcheur et de précision du fruit. Les Merlot trouvaient dans les Cabernet Sauvignon une acidité pleinement complémentaire de leurs hauts degrés encore atteints cette année.

Sur ce millésime, nous avons expérimenté sur une cuve de Merlot et de Cabernet Sauvignon la technique du pigeage pour extraire en douceur toute la richesse de nos raisins.

D'ores et déjà, ces deux cuves issues des plus belles parcelles du plateau de Cantenac nous confortent dans nos orientations, confirmant l'exceptionnelle qualité du terroir de Prieuré-Lichine et la pertinence de ces évolutions techniques.

