

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

2012 : quand Nature et Vigneron s'accordent

Le classicisme d'un millésime tardif

Le millésime 2012 est un retour aux conditions climatiques normales pour la région bordelaise, marqué par un printemps humide et frais, suivi d'un été sec et raisonnablement chaud. Les précipitations sur la dernière décade de septembre ont nettement influencé et perturbé la fin du cycle de la vigne.

L'hiver 2011-2012 a été plutôt doux et déficitaire en eau avec un épisode de grand froid sur la première quinzaine de février. Le débourrement de la vigne est intervenu classiquement fin mars. Le printemps particulièrement humide et frais retarde le développement végétatif de la vigne avec une hétérogénéité déjà marquée et une pression cryptogamique dès le début de saison. Les pluies intenses des 9-10 et 11 juin conjuguées aux températures fraîches perturbent la floraison des Merlots, cépage sensible à la coulure et au millerandage.

À partir de la mi-juillet, des conditions sèches se mettent en place jusqu'à la fin septembre. La véraison s'étale dans le temps renforçant l'hétérogénéité dans les parcelles, voire sur un même pied. Sans relâche, un travail de précision est entrepris pour redonner une certaine homogénéité au vignoble.

Le climat serein de septembre est propice pour stimuler l'avancement de la maturité, tant nécessaire pour ce millésime qui s'annonce tardif. L'état sanitaire est exceptionnellement sain. La situation se dégrade en fin de mois avec l'arrivée de pluies régulières et abondantes, présage de vendanges éclairs.

Le coup d'envoi est donné le 4 octobre pour s'achever le 18 octobre 2012.

La réactivité des équipes, tant à la vigne qu'au chai, permet de vendanger en 11 jours et demi l'intégralité du vignoble, y compris les 7,5 ha acquis en septembre 2012 sur la commune d'Arsac. Un tri optique sévère nous garantit d'encuver des raisins à maturité.

Les vinifications se sont déroulées rapidement avec des macérations plutôt courtes. Un travail maîtrisé sur l'extraction nous permet d'obtenir des profils élégants et racés.

Les vins sont équilibrés, avec une aromatique de fruits rouges mûrs. La qualité des lots de Cabernet Sauvignon est particulièrement remarquable avec une très belle concentration.

