Château Prieuré-Lichine

Grand Cru Classé en 1855
Margaux

Vers l'expression de toute la complexité d'un Grand Cru

2019

En 2019, les grands terroirs du parcellaire de Château Prieuré-Lichine expriment à nouveau leur complémentarité et annoncent des vins aromatiques, charnus et veloutés, identitaires de Margaux.

Sans incident climatique majeur, marqué par un salvateur épisode de fin de saison, le millésime est généreux et qualitatif.

Une saison à rebondissements à l'image d'un Millésime tout en surprises

Porté par un hiver plutôt doux et sec, le millésime 2019 du Château Prieuré-Lichine s'annonce fin mars par un débourrement classique de la vigne. La sortie est quantitative et homogène. Le potentiel de récolte n'est pas affecté par les quelques épisodes de gel que connaît le Médoc.

Un printemps particulièrement humide en avril et juin assure les besoins en eau de la plante. La pression maladies est raisonnable. La floraison profite de bonnes conditions.

L'été météorologique se déclare soudainement fin juin par un pic caniculaire, intensifié par un second, autour du 25 juillet. Alors que le net déficit pluviométrique défie la fin de cycle des raisins, un orage opportun survient le 22 septembre et sonne l'heure de la récolte de jeunes merlots regonflés par la pluie salvatrice.

La répartition des parcelles du vignoble de Prieuré-Lichine sur l'ensemble de l'appellation Margaux étale les dates de maturité et la vendange durant plus de 3 semaines. L'état sanitaire des raisins se révèle très satisfaisant. Les derniers cabernets, récoltés le 15 octobre, présentent des équilibres fabuleux.

Vers l'expression de toute la complexité d'un Grand Cru.

lLes vinifications se déroulent sereinement, avec des macérations longues pour les cuves du Grand Vin.

Les merlots mûrs présentent un profil tout en rondeur. Les cabernets, qui ont profité des pluies de mi-septembre pour achever leurs pleines maturations, offrent des raisins juteux et racés qui sauront parfaitement apporter à l'assemblage leur énergie et leur texture dense et soyeuse.

Porté par l'éclat des cabernets-sauvignons, le millésime 2019 affirme son potentiel de garde pour développer au vieillissement toute la complexité d'un Grand Cru.

- **Propriétaire :** SAS Château Prieuré-Lichine
- **Winemaker :** Étienne CHARRIER
- **Conseil :** Stéphane DERENONCOURT
- **Superficie totale :** 85 ha
- **Âge moyen de la Vigne :** 30 ans
- **Type de sol :** Graves garonnaises du Günz
- **Encépagement vignoble :**
  - Cabernet Sauvignon : 50%
  - Merlot : 45%
  - Petit Verdot : 5%
- **Effeuillage :** 1 face en juin sur les Merlots
- **Début et fin des vendanges :**
  - Merlot : 23 septembre au 4 octobre
  - Cabernet Sauvignon : 7 au 15 octobre
- **Réception vendange :**
  - Vendanges cagettes
  - Table de tri vibrante
  - Tri manuel et tri optique
  - Pas de foulage
  - Encuvage gravitaire
- **Superficie du vignoble :** 77,5 ha
- **Cuvaison :** 28-30 jours
- **Rendement propriété :** 51 hl/ha
- **Rendement 1er vin :** 45 hl/ha
- **Assemblage Grand Vin Millésime 2019 :**
  - Cabernet Sauvignon : 62%
  - Merlot : 35%
  - Petit Verdot : 3%
- **Élevage :**
  - 40 % barriques neuves
  - 60 % barriques 1 vin

Château Prieuré-Lichine, certifié Haute Valeur Environnementale en 2019, est engagé dans une procédure durable de certification.

Château Prieuré-Lichine - +33 (0) 5 57 88 36 28 - contact@prieure-lichine.fr - 33460 Margaux-Cantenac