

# Confidences de Prieuré-Lichine

MARGAUX

2018



**Le millésime 2018** est l'expression par excellence des grands millésimes de Cabernet Sauvignon.

La fin de saison sèche exprimant toute l'élégance et la race de ce cépage roi du Médoc.

La campagne 2018 se définit en deux périodes bien distinctes, un début de saison humide avec une pression cryptogamique très forte, notamment le mildiou, et une deuxième période particulièrement sèche dès le mois de juillet.

La pluviométrie généreuse de l'hiver et du printemps assure une réserve hydrique pour la vigne tout au long de la saison.

Les premiers signes de stress hydrique apparaissent fin septembre et concentrent des raisins aux pellicules épaisses. Cette année encore, le travail du vigneron aura été déterminant pour amener à maturité la mosaïque de parcelles de Prieuré-Lichine.

Les vendanges se déroulent en continu et nous permettent de ramasser chaque secteur dans un état sanitaire irréprochable. Le pigeage, par son action physique de libération des jus au cours de la fermentation alcoolique, sera un atout supplémentaire pour extraire des tanins mûrs et soyeux.

Les Cabernets Sauvignon structurés et dynamiques équilibrent les Merlots aux degrés élevés.

Les couleurs sont profondes et éclatantes.

Le fruit noir d'une grande puissance aromatique se révèle sur l'élégance des touchers de bouche.

On retrouve les nombreuses qualités de ce millésime dans l'expression gourmande et la structure fondue de notre second vin, gages d'un plaisir immédiat.

- **PROPRIÉTAIRE** : SAS Château Prieuré-Lichine
- **WINEMAKER** : Étienne CHARRIER
- **CONSEIL** : Stéphane DERENONCOURT
- **SUPERFICIE TOTALE** : 85 ha
- **SUPERFICIE SECOND VIN** : 27 ha
- **ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 25 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 : 24 sept au 1<sup>er</sup> oct.
  - Cabernet Sauvignon : 2 au 10 oct.
- **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** : 23-25 jours
- **RENDEMENT PROPRIÉTÉ** : 39 hl/ha
- **RENDEMENT SECOND VIN** : 39 hl/ha
- **ASSEMBLAGE SECOND VIN 2018** :
  - Merlot 75 %
  - Cabernet Sauvignon : 25%
- **ÉLEVAGE** :
  - 40% barriques de 1 vin
  - 60 % barriques de 2 vins
- **DEGRÉ** :
  - 14,2% Vol.

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



# Confidences de Prieuré-Lichine

MARGAUX

2018



**The 2018** is the quintessential expression of great Cabernet Sauvignon vintages.

The dry end of season weather brought out all the elegance and breed of this king grape variety of the Médoc.

The 2018 growing season was defined by two very distinct periods: a rainy beginning to the cycle with a high level of fungal disease threat, particularly of downy mildew which was very severe, followed by a period of very dry weather that set in at the beginning of July.

The abundant rain that fell in winter and spring ensured good water reserves for the vines for the whole of the vine cycle.

The first signs of water deficit stress appeared at the end of September and succeeded in concentrating the thick-skinned berries.

This year once again, the work done in the vineyard proved decisive in bringing the grapes of Prieuré-Lichine's patchwork of vineyard plots to full ripeness.

The harvesting was performed without one single break enabling us to pick perfectly healthy grapes in each sector of the vineyard.

Pigeage (punching down the cap of skins), enabling the release of the juices during the fermentation through physical means, was an extra asset in the extraction of ripe, silky tannins.

The structured and dynamic Cabernet Sauvignon grapes provided the balance for the Merlot, which was rich in alcohol.

The numerous qualities of the vintage can be found in Confidences 2018, whose gourmet expression and velvety structure ensure immediate drinking pleasure.

- **OWNERS:** SAS Château Prieuré-Lichine
- **WINEMAKER:** Étienne CHARRIER
- **CONSULTANT:** Stéphane DERENONCOURT
- **TOTAL SURFACE AREA:** 85 ha
- **SECOND WINE SURFACE AREA :** 27 ha (67 Acres)
- **AVERAGE AGE OF THE VINES:** 25 years old
- **SOIL TYPE:** Günz-area Garonne gravel
- **VINEYARD GRAPE COMPOSITION:**
  - Cabernet Sauvignon: 50%
  - Merlot: 45%
  - Petit Verdot: 5%
- **DE-LEAFING:** On one side of the row in June on Merlots
- **START AND END OF HARVEST:**
  - Merlot: 24<sup>th</sup> Sept. – 1<sup>st</sup> Oct.
  - Cabernet Sauvignon: 2<sup>nd</sup> – 10<sup>th</sup> Oct.
- **HARVEST RECEPTION:**
  - Grapes picked into small crates
  - Vibrating sorting tables
  - Manual sorting and optical line
  - No crushing
  - Gravity flow vat-falling
- **SURFACE AREA OF VINE:**  
77.5 ha (191 acres)
- **VATTING PERIOD:** 23-25 days
- **OVERALL YIELD:** 39 hl/ha
- **YIELD FOR SECOND WINE:** 39 hl/ha
- **BLEND FOR SECOND WINE 2018 VINTAGE:**
  - Merlot: 75 %
  - Cabernet Sauvignon: 25%
- **AGEING:**
  - 40% second fill barrels
  - 60 % third fill barrels
- **DEGREE:**  
14,2% Vol.

Château Prieuré-Lichine, certified High Environmental Value in 2019, is engaged in a sustainable certification procedure.

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

