

# Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX

## 2011

### UN MILLÉSIME AU CLIMAT INVERSÉ



Le millésime 2011 se définit comme un millésime complexe, difficile à appréhender tant nos repères furent perturbés. Le potentiel du terroir de Prieuré-Lichine allait une nouvelle fois nous conforter dans nos choix et nos attentes sur ce millésime atypique.

L'année débute sur un déficit hydrique hivernal significatif. Le printemps chaud et sec accélère le développement végétatif de la vigne et les premières fleurs apparaissent sur les Merlots dès le début du mois de mai. Une floraison homogène laisse entrevoir des vendanges très précoces (3 semaines d'avance) et des volumes généreux.

Le week-end caniculaire des 26 et 27 juin remet tout en question, impactant notamment les Cabernets moins bien protégés du soleil par les feuilles. À partir du 14 juillet, des conditions printanières s'installent sur le vignoble avec des pluies orageuses et des températures fraîches.

L'observation régulière du vignoble, doublée d'un travail conséquent d'effeuillage pour aérer les grappes, permet d'amener nos raisins à maturité. Les vendanges se déroulent du 12 au 29 septembre, soit seulement une dizaine de jours en avance sur le calendrier prévisionnel.

L'utilisation pertinente et efficace du tri optique nous assure d'encuver les raisins dans un excellent état sanitaire.

Malgré les difficultés climatiques et une météo « inversée », les vinifications de 25 jours en moyenne nous ont donné des vins très colorés, d'une concentration surprenante avec des Cabernets racés et puissants. Les Merlots apportant volume et onctuosité à notre assemblage.

- PROPRIÉTAIRE : SAS Château Prieuré-Lichine
- WINEMAKER : Étienne CHARRIER
- CONSEIL : Stéphane DERENONCOURT
- SUPERFICIE TOTALE : 77 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
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
  - Merlot : 12 au 21 septembre
  - Cabernet Sauvignon : 22 au 28 septembre
- RÉCEPTION VENDANGE :
  - Vendanges cagettes
  - Table de tri vibrante
  - Tri manuel et tri optique
  - Pas de foulage
- SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 70 ha
- CUVAISON : 25-27 jours
- RENDEMENT PROPRIÉTÉ : 35 hl/ha
- RENDEMENT 1<sup>ER</sup> VIN : 32 hl/ha
- ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2011 :
  - Cabernet Sauvignon : 63%
  - Merlot : 32%
  - Petit Verdot : 5%
- ÉLEVAGE :
  - 50 % barriques neuves
  - 50 % barriques 1 vin