

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

SEPTEMBRE ... EN ATTENDANT...

2014



«Si août fait le moût, septembre fait le vin» : 2014 n'échappe pas à ce vieil adage. Ce millésime qualitatif et généreux fut sublimé par une fin de saison exceptionnelle. L'opiniâtreté et le travail du vigneron ont été récompensés cette année grâce au formidable «Été Indien» qui nous a permis d'exprimer pleinement la typicité des différents terroirs de Prieuré-Lichine.

L'hiver a été plutôt doux et pluvieux. Le débourrement de la vigne intervient classiquement mi-mars avec une belle sortie homogène et quantitative. Le printemps particulièrement humide et doux génère une pression cryptomatique nous obligeant à la plus grande vigilance pour tenir notre vignoble. Plutôt sec, juin garantit une belle floraison avec des estimations de volume conforme à la moyenne décennale. Un travail d'effeuillage est réalisé pour une bonne aération des grappes.

Enfin, le soleil et la chaleur tant escomptés arrivent avec septembre : 6 semaines successives de temps sec et doux vont permettre d'amener à leur pleine maturité toutes nos parcelles et de concentrer des raisins juteux. L'état sanitaire est parfait pour sélectionner et encuver des raisins de qualité, en respectant l'identité de chaque îlot. Les tous premiers Merlots ouvrent le bal le 25 septembre, les derniers Cabernets seront rentrés le 17 octobre. Les vinifications se déroulent sereinement avec des macérations sur les cuves de Grand Vin relativement longues (+- 32 j), révélant des tanins mûrs, très fins, ainsi qu'une aromatique précise et complexe sur des notes florales, fruitées et épicées.

Pour la deuxième année, le cuvier tulipe et le système de pigeage jouent pleinement leurs rôles dans la recherche d'excellence. Ainsi chacun des îlots a pu être vinifié séparément tout en adaptant au mieux les extractions à leur potentiel.

Les vins présentent des profils savoureux avec une bouche dense, ample et veloutée affirmant la grandeur du terroir de Prieuré-Lichine.

- 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%
- EFUEILLAGE : une face en juin sur les Merlots
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
 - Merlot : 29 septembre au 6 octobre
 - Cabernet Sauvignon : 07 au 17 octobre
- RÉCEPTION VENDANGE :
 - Vendanges cagettes
 - Table de tri vibrante
 - Tri manuel et tri optique
 - Pas de foulage
- SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 77.5 ha
- CUVAISON : 30-32 jours
- RENDEMENT PROPRIÉTÉ : 42 hl/ha
- RENDEMENT 1^{ER} VIN : 40 hl/ha
- ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2014 :
 - Cabernet Sauvignon : 65%
 - Merlot : 30%
 - Petit Verdot : 5%
- ÉLEVAGE :
 - 50 % barriques neuves
 - 50 % barriques 1^{er} vin