

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

PLÉNITUDE ET RAFFINEMENT

2015



2015 marque l'histoire des millésimes de Prieuré-Lichine par le raffinement extrême du Cabernet Sauvignon mûr et son incroyable densité.

L'hiver 2014-2015 a été plutôt doux et généreux en eau. Le débourrement tardif de la vigne début avril permet une sortie homogène et quantitative. Le printemps assure une pousse régulière de la vigne avec une pression cryptogamique importante du fait des nombreuses précipitations d'Avril et Mai. La vigilance et la réactivité des équipes renforcent la protection du vignoble. Plutôt sec, juin garantit une belle floraison avec des estimations de volume à la mesure de nos attentes.

Juillet marque le millésime de son empreinte par un déficit hydrique très important. Les baies grossissent peu et de jeunes vignes montrent des signes inquiétants de stress très prononcé nous imposant des vendanges en vert pour la pérennité des parcelles.

Heureusement, des précipitations régulièrement réparties sur août permettent de relancer le végétal et faire grossir les raisins aux pellicules épaisses.

Septembre avec ses petites pluies judicieusement réparties conforte l'espoir d'un grand millésime. Un temps sec et doux va permettre d'amener tous nos raisins à leur pleine maturité. Chaque îlot sera vendangé de manière optimum, sans contrainte. Du fait des degrés naturels plus élevés, les vinifications se déroulent sereinement avec des macérations moins longues que 2014.

Les vins présentent des profils modernes avec une bouche savoureuse et puissante. Assurément un grand millésime pour Margaux et 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%
- EFFEUILLAGE : une face en juin sur les Merlots
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
 - Merlot : 23 septembre au 13 octobre
 - Cabernet Sauvignon : 14 au 19 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 : 48 hl/ha
- RENDEMENT 1^{ER} VIN : 43 hl/ha
- ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2015 :
 - Cabernet Sauvignon : 66%
 - Merlot : 29%
 - Petit Verdot : 5%
- ÉLEVAGE :
 - 50 % barriques neuves
 - 50 % barriques 1 vin