

# Confidences de Prieuré-Lichine

MARGAUX

2016

THE GREAT GIG IN THE SKY...<sup>♪</sup> (PINK FLOYD)



Parfois capricieuse, toujours généreuse, la météo aura cette année encore joué les trublions dans un scénario palpitant au dénouement grandiose. L'hiver 15-16 a été plutôt doux et généreux en eau. Le printemps, dans les moyennes décennales en terme de températures et de précipitations, permet une pousse régulière de la vigne avec une pression cryptogamique importante. La vigilance et la réactivité des équipes garantissent la protection du vignoble contre la pression forte du mildiou, et plus spécifiquement cette année de l'oïdium.

Le mois de juin connaît un épisode pluvieux significatif sans conséquence pour la floraison. Il faudra attendre le 13 septembre, soit 2 mois pleins, pour retrouver un tel volume de précipitations.

En effet, avec juillet et août très secs (-80% d'eau), les raisins grossissent peu et la véraison se fait languissante. Les terroirs graveleux, particulièrement drainants, vont montrer des symptômes de stress hydrique fort, préoccupant pour la récolte voire la pérennité des jeunes vignes.

Le 13 septembre arrive un orage espéré et redouté : 40 mm, une aubaine pour relancer nos vignes. Deux autres épisodes pluvieux vont permettre d'amener des raisins juteux à maturité, en laissant chaque secteur exprimer tout son potentiel. Les vinifications se déroulent sereinement, dévoilant des couleurs exceptionnelles et des degrés alcooliques raisonnables.

Les vins sont équilibrés, denses et élégants avec une acidité légèrement supérieure à 2015, gage d'un potentiel de vieillissement harmonieux.

- PROPRIÉTAIRE : SAS Château Prieuré-Lichine
- WINEMAKER : Étienne CHARRIER
- CONSEIL : Stéphane DERENONCOURT
- SUPERFICIE TOTALE : 85 ha
- SUPERFICIE SECOND VIN : 24 ha
- ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 25 ans
- TYPE DE SOL : gravelo-sableux
- ENCÉPAGEMENT VIGNOBLE :
  - Cabernet Sauvignon : 50%
  - Merlot : 45%
  - Petit Verdot : 5%
- EFFEUILLAGE : 1 face en juillet côté levant
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
  - Merlot : 23 sept au 13 oct.
  - Cabernet Sauvignon : 14 au 19 oct.
- RÉCEPTION VENDANGES :
  - Vendanges cagettes
  - Table de tri vibrante
  - Tri manuel et tri optique
  - Pas de foulage
- SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 77,5 ha
- CUVAISON : 28-30 jours
- RENDEMENT PROPRIÉTÉ : 48 hl/ha
- RENDEMENT SECOND VIN : 48 hl/ha
- ASSEMBLAGE SECOND VIN 2016 :
  - Merlot 65%
  - Cabernet Sauvignon : 35%
- ÉLEVAGE :
  - 40% barriques de 1 vin
  - 60% barriques de 2 vins
- DEGRÉ :
  - 13,80% Vol.