

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

2005

AVANT TOUTE CHOSE, 2005 RESTERA UN MILLÉSIME DE GOÛT !



Du premier Merlot au dernier Cabernet, seule la dégustation des raisins donnait le signal des vendanges. Et ceux qui ont eu la chance de vivre ce moment savaient bien que le millésime serait grand.

Les clés du millésime 2005:

- de gros degrés,
- beaucoup d'aromatique de fruits frais,
- des anthocyanes fortement présentes,
 - des tanins un peu fermes mais parfaitement mûrs,
 - une acidité correcte à élevée.

Toutes ces conditions pouvaient laisser à penser que les extractions seraient importantes et longues : un des pièges du millésime se trouvait là.

Nous avons préféré favoriser l'intégrité du chapeau de marc en fin de fermentation alcoolique et laisser s'exprimer la puissance tannique sans la forcer. De plus, des fermentations vers 26-27 °C nous ont permis de conserver ce fabuleux bouquet aromatique et de garder ainsi l'esprit du millésime.

Tout cela a conduit à un vin extraordinairement complexe pouvant être qualifié de sphérique, c'est-à-dire aussi large que long et sans aucun coté anguleux. Le bois est déjà parfaitement intégré, de par la puissance tannique des vins, et l'acidité élevée compense les forts degrés, contribuant ainsi à l'équilibre général.

Alors oui, 2005 se présente comme un grand millésime, peut-être le plus complexe depuis de longues années. Et s'il fallait lui trouver un modèle, je dirais qu'il se situe à la croisée de 1985 et de 1996, à mi chemin entre un millésime de charme et un millésime de structure : bref, un millésime de goût !

- PROPRIÉTAIRE : SAS Château Prieuré-Lichine
- WINEMAKER : P. MARCHAL / P. BONGARD
- CONSEIL : Stéphane DERENONCOURT
- SUPERFICIE TOTALE : 77 ha
- ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 26 ans
- TYPE DE SOL : Graves garonnaises du Günz
- ENCÉPAGEMENT VIGNOBLE :
 - Cabernet Sauvignon : 50%
 - Merlot : 45%
 - Petit Verdot : 5%
- EFFEUILLAGE : deux faces en juillet et septembre
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
 - Merlot : 22 au 30 septembre
 - Cabernet Sauvignon : 6 au 12 octobre
- RÉCEPTION VENDANGE :
 - Vendanges cagettes
 - Table de tri vibrante
 - Double tri manuel
 - Pas de foulage
- SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 70 ha
- CUVAISON : 25-28 jours
- RENDEMENT PROPRIÉTÉ : 43 hl/ha
- RENDEMENT 1^{ER} VIN : 35 hl/ha
- ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2005 :
 - Cabernet Sauvignon : 55%
 - Merlot : 40%
 - Petit Verdot : 5%
- ÉLEVAGE :
 - 50 % barriques neuves
 - 50 % barriques 1ⁱⁿ