

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

LE MILLÉSIME 2006

2006



- La Météo :

Le printemps, sec et assez chaud, a favorisé un débourrement précoce de la vigne. Les températures sont restées supérieures aux normales trentenaires durant toute cette période.

L'été fut coupé en deux : juillet, extrêmement chaud tout en restant humide, et août, froid et pluvieux pendant les 2/3 de la période.

L'automne a été conforme à son habitude avec une alternance de passages pluvieux et d'éclaircies au moment des grandes marées et une très belle arrière saison à partir du 5 octobre.

- Le Vignoble :

Le millésime a été favorable à la pousse et au développement de la vigne car elle n'a pas connu de stress durant toute sa période végétative. Certains raisins, quant à eux, ont été fragilisés par les conditions météo de l'été.

- Les Vinifications :

Contrairement à certains millésimes, 2006 a nécessité une intervention humaine importante lors des vinifications.

En effet, les Merlots ont eu besoin de saignées conséquentes pour rétablir un rapport marc/jus adéquat. Les maturités et l'état sanitaire étant cependant corrects, les extractions ont pu se faire dans de bonnes conditions.

Les Cabernets, plus concentrés naturellement, ont néanmoins demandé une surveillance gustative importante lors des extractions afin d'éviter toute rusticité.

- Château Prieuré-Lichine 2006 :

Les assemblages se sont tout naturellement portés sur des Cabernets dominants avec un premier vin présentant 60% de Cabernet Sauvignon, 37% de Merlot et 3% de Petit Verdot.

L'acidité naturelle du millésime leur confère une structure tannique présente associée à une belle aromatique de Cabernet Sauvignon.

- PROPRIÉTAIRE : SAS Château Prieuré-Lichine
- WINEMAKER : P. MARCHAL / P. BONGARD
- CONSEIL : Stéphane DERENONCOURT
- SUPERFICIE TOTALE : 77 ha
- ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 27 ans
- TYPE DE SOL : Graves garonnaises du Günz
- ENCÉPAGEMENT VIGNOBLE :
 - Cabernet Sauvignon : 50%
 - Merlot : 45%
 - Petit Verdot : 5%
- EFFEUILLAGE : une face en septembre
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
 - Merlot : 21 au 29 septembre
 - Cabernet Sauvignon : 2 au 10 octobre
- RÉCEPTION VENDANGE :
 - Vendanges cagettes
 - Table de tri vibrante
 - Double tri manuel
 - Pas de foulage
- SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 70 ha
- CUVAISON : 23-25 jours
- RENDEMENT PROPRIÉTÉ : 45 hl/ha
- RENDEMENT 1^{ER} VIN : 40 hl/ha
- ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2006 :
 - Cabernet Sauvignon : 60%
 - Merlot : 37%
 - Petit Verdot : 3%
- ÉLEVAGE :
 - 50 % barriques neuves
 - 50 % barriques 1 vin