

# Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX

## 2007

LA NOBLESSE DE L'AROMATIQUE FROIDE



Certains millésimes restent dans la mémoire collective, d'autres restent dans celle des vigneron. 2007 sera de ceux là.

La nature s'était décidée, de bonne heure, à contrarier leur travail. Printemps et été pluvieux, floraison délicate, pression cryptogamique importante; bref, ce que l'on peut communément appeler un millésime difficile.

Pour une fois, l'homme se devait de venir au secours de son terroir et aider la vigne à passer cette période compliquée. Effeuilages, épamprages, travaux en verts, traitements judicieux. Tout a dû être mis en oeuvre pour oser croire en ce millésime...

Et puis, septembre est arrivé, avec le soleil. D'abord pour une semaine, puis deux, puis trois et même le plus pessimiste d'entre nous n'a pu s'empêcher de penser : « Et si on arrivait au bout ? »

Les vendanges ont débuté le 26 septembre pour se terminer le 17 octobre, soit près de 4 semaines plus tard ! La sacro-sainte règle des 45 jours post-véraison a littéralement volé en éclat avec des parcelles ramassées plus de 55 jours après leur véraison : jamais nous n'avons autant attendu les maturités que cette année.

Mais le résultat est là.

Les vins sont sombres, racés, sans exubérance déplacée mais avec la noblesse de l'aromatique froide: fraise des bois, cerise griotte, myrtille sauvage.

Les Cabernets Sauvignon, qui ne sont jamais aussi bons que quand on leur laisse le temps de mûrir, dominant l'assemblage, amenant une structure ferme sans cependant être austère. Merlot et Petit Verdot venant porter leurs touches de largeur sur le début de bouche.

- 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 : 1 face en juillet, 2 faces en septembre
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
  - Merlot : 26 septembre au 6 octobre
  - Cabernet Sauvignon : 8 au 17 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 : 46 hl/ha
- RENDEMENT 1<sup>ER</sup> VIN : 37 hl/ha
- ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2007 :
  - Cabernet Sauvignon : 65%
  - Merlot : 30%
  - Petit Verdot : 5%
- ÉLEVAGE :
  - 50 % barriques neuves
  - 50 % barriques 1 vin