

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2008

RIEN NE SERT DE COURIR...



Ce millésime restera dans nos mémoires comme un millésime de patience, de précision et de savoir faire.

Très vite la saison végétative 2008 est marquée par des aléas climatiques importants :

- Une gelée dans la nuit du dimanche 6 au lundi 7 avril, entraînant un débourrement irrégulier entre les terroirs, voire même entre les ceps d'une même parcelle.

- Une floraison délicate dans des conditions climatiques fraîches et pluvieuses, favorisant les phénomènes de coulure et de millerandage.

- Un orage de grêle le 25 mai qui a détruit plus de 50% du potentiel de récolte des parcelles de vignes implantées sur la commune de Cantenac.

- Un été frais et pluvieux, favorisant le développement des maladies cryptogamiques.

Toutes ces contraintes annonçaient une récolte petite en quantité et très hétérogène. Inlassablement, méthodiquement, nous avons éliminé les grappes en retard ou abîmées, épampré à plusieurs reprises les pieds de vignes, effeuillé les parcelles tardives.

Les conditions climatiques difficiles d'août et de septembre connaissent alors un tournant inattendu et inespéré. Dès le 14 septembre, le vent du nord s'installe et avec lui un temps sec et ensoleillé, garant du bon état sanitaire des raisins et idéal pour la maturité du fruit.

Nous décidons alors de débiter les vendanges, tardivement, le 2 octobre pour les terminer le 23 octobre, nous permettant ainsi de rentrer des raisins avec un équilibre optimal.

Des vinifications, longues et assez structurantes ont donné des vins harmonieux, racés et denses.

2008 aura été un millésime de patience. Il lui aura fallu du temps pour grandir, pour mûrir, pour s'enrichir. Le vieil adage a encore une fois été respecté: Rien ne sert de courir...

- PROPRIÉTAIRE : SAS Château Prieuré-Lichine
- WINEMAKER : P. BONGARD
- CONSEIL : Stéphane DERENONCOURT
- SUPERFICIE TOTALE : 77 ha
- ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 28 ans
- TYPE DE SOL : Graves garonnaises du Günz
- ENCÉPAGEMENT VIGNOBLE :
 - Cabernet Sauvignon : 50%
 - Merlot : 45%
 - Petit Verdot : 5%
- EFFEUILLAGE : deux faces en juillet
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
 - Merlot : 2 au 13 octobre
 - Cabernet Sauvignon : 14 au 23 octobre
- RÉCEPTION VENDANGE :
 - Vendanges cagettes
 - Table de tri vibrante
 - Double tri manuel
 - Pas de foulage
- SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 70 ha
- CUVAISON : 28-30 jours
- RENDEMENT PROPRIÉTÉ : 33 hl/ha
- RENDEMENT 1^{ER} VIN : 30,5 hl/ha
- ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2008 :
 - Cabernet Sauvignon : 65%
 - Merlot : 30%
 - Petit Verdot : 5%
- ÉLEVAGE :
 - 50 % barriques neuves
 - 50 % barriques 1 vin