

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

2009 : UNE VISION ... DES HOMMES

2009



La saison 2009 a su marquer les esprits de la nouvelle équipe technique par un sévère orage de grêle intervenu le 11 mai 2009 sur Cantenac et Labarde, secteurs propices à l'élaboration du Grand Vin.

Avec deux semaines d'avance le scénario 2008 semblait se reproduire.

Heureusement la suite de la saison se déroula avec sérénité : un été sans chaleur excessive et une pluviométrie modérée nous laissant entrevoir un grand millésime.

Les terroirs épargnés par la grêle ont toutefois nécessité un léger éclaircissage pour garantir une maturation complète des raisins.

Septembre nous gâtera quand octobre nous comblera dans un millésime résolument solaire.

Ces conditions météorologiques idéales nous amènent à vendanger les premiers Merlots le 25 septembre pour conclure le 19 octobre sur des Cabernets à pleine maturité et dans un état sanitaire irréprochable.

L'amplitude de 25 jours de vendanges nous ayant permis d'aborder chaque parcelle, dans son unicité.

Nouveauté 2009 : la Vision

Afin de gérer au mieux l'hétérogénéité des parcelles grêlées pour la seconde fois, nous choisissons d'expérimenter le tri mécanique par système optique. Un choix technologique décisif dans notre recherche de qualité optimale.

Les vinifications longues, tant pour les fermentations que les macérations, nous ont donné des Merlots opulents et ronds, en symbiose avec des Cabernets structurants à la fraîcheur aromatique précise.

L'équilibre obtenu, malgré des valeurs analytiques époustouflantes, promet un bel avenir à ce millésime unique.

- PROPRIÉTAIRE : SAS Château Prieuré-Lichine
- WINEMAKER : Étienne CHARRIER
- CONSEIL : Stéphane DERENONCOURT
- SUPERFICIE TOTALE : 77 ha
- ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 29 ans
- TYPE DE SOL : Graves garonnaises du Günz
- ENCÉPAGEMENT VIGNOBLE :
 - Cabernet Sauvignon : 50%
 - Merlot : 45%
 - Petit Verdot : 5%
- EFFEUILLAGES : 1 face en juillet
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
 - Merlot : 25 septembre au 12 octobre
 - Cabernet Sauvignon : 13 au 19 octobre
- RÉCEPTION VENDANGE :
 - Vendanges cagettes
 - Table de tri vibrante
 - Tri manuel et tri optique
 - Pas de foulage
- SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 70 ha
- CUVAISON : 28-30 jours
- RENDEMENT PROPRIÉTÉ : 35 hl/ha
- RENDEMENT 1^{ER} VIN : 30.5 hl/ha
- ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2009 :
 - Cabernet Sauvignon : 65%
 - Merlot : 30%
 - Petit Verdot : 5%
- ÉLEVAGE :
 - 50 % barriques neuves
 - 50 % barriques 1^{er} vin