

Confidences de Prieuré-Lichine

MARGAUX

2014

SEPTEMBRE... EN ATTENDANT



« Si août fait le moût, septembre fait le vin » : 2014 n'échappe pas à ce vieil adage. Ce millésime qualitatif et généreux fut sublimé par une fin de saison exceptionnelle. L'opiniâtreté et le travail du vigneron ont été récompensés cette année grâce au formidable « Été Indien » qui nous a permis d'exprimer pleinement la typicité des différents terroirs de Prieuré-Lichine.

L'hiver a été plutôt doux et pluvieux. Le débourrement de la vigne intervient classiquement mi-mars avec une belle sortie homogène et quantitative. Le printemps particulièrement humide et doux génère une pression cryptogamique nous obligeant à la plus grande vigilance pour tenir notre vignoble.

Plutôt sec, juin garantit une belle floraison avec des estimations de volume conforme à la moyenne décennale. Un travail d'effeuillage est réalisé pour une bonne aération des grappes.

À un mois de juillet classique succède un mois d'août particulièrement frais et humide. Les températures, 2 à 5°C en dessous des normales de saison, étalent la véraison et maintiennent le vigneron en alerte pour une protection du vignoble contre les maladies.

Enfin, le soleil et la chaleur tant escomptés arrivent avec septembre: 6 semaines successives de temps sec et doux vont permettre d'amener à leur pleine maturité toutes nos parcelles et de concentrer des raisins juteux.

L'état sanitaire est parfait pour sélectionner et encuver des raisins de qualité, en respectant l'identité de chaque îlot. Les tous premiers Merlots ouvrent le bal le 25 septembre, les derniers Cabernets seront rentrés le 17 octobre. Les vinifications se déroulent sereinement avec des macérations sur les cuves de Grand Vin relativement longues, révélant des tannins mûrs, très fins, ainsi qu'une aromatique précise et complexe sur des notes florales, fruitées et épicées.

Pour sa deuxième année, le cuvier tulipe et le système de pigeage jouent pleinement leurs rôles dans la recherche de l'excellence. Ainsi chacun des îlots a pu être vinifié séparément tout en adaptant au mieux les extractions à leur potentiel.

Les vins présentent des profils savoureux avec une bouche dense, ample et veloutée affirmant la grandeur du terroir de Prieuré-Lichine.

- PROPRIÉTAIRE : SAS Château Prieuré-Lichine
- WINEMAKER : Étienne CHARRIER
- CONSEIL : Stéphane DERENONCOURT
- SUPERFICIE TOTALE : 85 ha
- SUPERFICIE SECOND VIN : 24 ha
- ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 25 ans
- TYPE DE SOL : gravelo-sableux
- ENCÉPAGEMENT VIGNOBLE :
 - Cabernet Sauvignon : 50%
 - Merlot : 45%
 - Petit Verdot : 5%
- EFFEUILLAGE : 1 face en juillet côté levant
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
 - Du 24 septembre au 17 octobre, sur 14 jours
- RÉCEPTION VENDANGES :
 - Vendanges cagettes
 - Table de tri vibrante
 - Tri manuel et tri optique
 - Pas de foulage
- SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 77,5 ha
- CUVAISON : 25 jours
- RENDEMENT PROPRIÉTÉ : 42 hl/ha
- RENDEMENT SECOND VIN : 42 hl/ha
- ASSEMBLAGE SECOND VIN 2014 :
 - Merlot 60 %
 - Cabernet Sauvignon : 40 %
- ÉLEVAGE :
 - 40% barriques de 1 vin
 - 60% barriques de 2 vins
- DEGRÉ :
 - 13,5% Vol.