

Confidences de Prieuré-Lichine

MARGAUX

A DAY IN THE LIFE... (THE BEATLES)

27 AVRIL 2017

2017



L'année 2017 restera dans les mémoires collectives à Bordeaux en raison de l'épisode de gel printanier destructeur survenu au cours de la dernière décade d'avril.

À Margaux, les nuits les plus dévastatrices furent celles des 27 et 28 avril 2017 avec des dégâts jamais vus depuis 1991. Après un hiver froid, notamment en janvier, et déficitaire en eau, le cycle végétatif commence classiquement fin mars avec une pousse régulière et rapide.

Survient la nuit du 27 avril si décisive pour la suite du millésime.

Un tiers du vignoble de Prieuré-Lichine est touché avec des pertes allant de 40% à 100% de récolte potentielle détruite. Dès lors, toute l'équipe se mobilise avec les travaux d'épamprage démultipliés sur ces parcelles et une attention de chaque instant pour les parcelles épargnées.

Début mai, l'ensoleillement et les températures redevenues clémentes accélèrent le rythme de pousse avec les premières fleurs en avance de 10 jours sur une saison classique. La floraison se déroule dans de bonnes conditions avec un excellent état sanitaire.

Les pluies abondantes de fin juin permettront une bonne alimentation hydrique pour le reste de la saison et l'été se déroulera sans heurts.

Les vendanges s'annoncent précoces avec des volumes conformes à nos attentes sur les parcelles épargnées. Notre réactivité permet d'être précis sur les dates de récoltes avec des maturités abouties sur tous les secteurs préservés.

La bonne surprise vient des cuves de Cabernet Sauvignon aux trames tanniques soyeuses associées à une aromatique précise de petits fruits rouges.

C'est dans ces années difficiles que les Grands Terroirs Margalais prennent tout leur sens en montrant leur capacité à maintenir le potentiel qualitatif d'un millésime malgré les aléas climatiques.

- 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%
- EFFEUILLAGES : 1 face en juillet côté levant
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
 - Merlot : 14 au 26 sept.
 - Cabernet Sauvignon : 27 sept. au 3 oct.
- RÉCEPTION VENDANGES :
 - Vendanges cagettes
 - Table de tri vibrante
 - Tri manuel et tri optique
 - Pas de foulage
 - Encuvage gravitaire
- SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 77,5 ha
- CUVAISON : 25-28 jours
- RENDEMENT PROPRIÉTÉ : 37 hl/ha
- RENDEMENT SECOND VIN : 37 hl/ha
- ASSEMBLAGE SECOND VIN 2017 :
 - Merlot 80 %
 - Cabernet Sauvignon : 20 %
- ÉLEVAGE :
 - 40% barriques de 1 vin
 - 60% barriques de 2 vins
- DEGRÉ : 13% Vol.