

Confidences de Prieuré-Lichine

MARGAUX

2019

L'EXPRESSION DE TOUTE LA COMPLEXITÉ D'UN GRAND MILLÉSIME



En 2019, les grands terroirs du parcellaire de Château Prieuré-Lichine expriment à nouveau leur complémentarité et annoncent des vins aromatiques, charnus et veloutés, identitaires de Margaux.

Sans incident climatique majeur, marqué par un salvateur épisode de fin de saison, le millésime est généreux et qualitatif. Porté par un hiver plutôt doux et sec, le millésime 2019 s'annonce fin mars par un débourrement classique de la vigne. La sortie est quantitative et homogène. Le potentiel de récolte n'est pas affecté par les quelques épisodes de gel que connaît le Médoc.

Un printemps particulièrement humide assure les besoins en eau de la plante. La pression maladies est raisonnable. La floraison profite de bonnes conditions.

L'été météorologique se déclare soudainement fin juin par un pic caniculaire, intensifié par un second fin juillet. Alors que le net déficit pluviométrique défie la fin de cycle des raisins, un orage opportun survient le 22 septembre et sonne l'heure de la récolte de jeunes merlots regonflés par la pluie salvatrice.

La répartition des parcelles du vignoble de Prieuré-Lichine sur l'ensemble de l'appellation Margaux étale les dates de maturité et la vendange durant plus de 3 semaines. L'état sanitaire des raisins se révèle très satisfaisant. Les derniers cabernets, récoltés le 15 octobre, présentent des équilibres fabuleux. Les vinifications se déroulent sereinement.

Les merlots mûrs présentent un profil tout en rondeur. Les cabernets, qui ont profité des pluies de mi-septembre pour achever leurs pleines maturations, offrent des raisins juteux et racés qui sauront parfaitement apporter à l'assemblage leur énergie et leur texture dense et soyeuse.

On retrouve les nombreuses qualités de ce millésime dans l'expression gourmande et la structure fondue de notre second vin, gages d'un plaisir immédiat.

- PROPRIÉTAIRE : SAS Château Prieuré-Lichine
- WINEMAKER : Étienne CHARRIER
- CONSEIL : Stéphane DERENONCOURT
- SUPERFICIE TOTALE : 85 ha
- SUPERFICIE SECOND VIN : 30 ha
- ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 20 ans
- TYPE DE SOL : gravelo-sableux
- ENCÉPAGEMENT VIGNOBLE :
 - Cabernet Sauvignon : 50%
 - Merlot : 45%
 - Petit Verdot : 5%
- EFFEUILLAGES : 1 face en juin sur les merlots
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
 - Merlot : 23 sept. au 4 oct.
 - Cabernet Sauvignon : 7 au 15 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 : 28-30 jours
- RENDEMENT PROPRIÉTÉ : 51 hl/ha
- RENDEMENT SECOND VIN : 52 hl/ha
- ASSEMBLAGE SECOND VIN 2019 :
 - Merlot 80 %
 - Cabernet Sauvignon : 20 %
- ÉLEVAGE :
 - 40% barriques de 1 vin
 - 60 % barriques de 2 vins
- DEGRÉ : env. 13% Vol.

Château Prieuré-Lichine, certifié Haute Valeur Environnementale en 2019, est engagé dans une procédure durable de certification.

Château Prieuré-Lichine - +33 (0) 5 57 88 36 28 - contact@prieure-lichine.fr - 33460 Margaux-Cantenac

