

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

2023



LES CABERNETS JOUENT LES VIRTUOSES sur le millésime de tous les dangers

Fidèle aux profils des vins produits à Prieuré-Lichine, depuis bientôt 10 ans, le millésime 2023, révèle une nouvelle fois notre identité margalaïse et affirme avec ferveur notre singularité.

Notre ADN réside dans l'immense mosaïque de sols répartis sur les 5 communes de l'Appellation.

La sélection avisée et minutieuse de ces différents terroirs permet d'optimiser leur complémentarité et de parfaire notre signature.

Cette année, les conditions climatiques demandaient une **forte résilience** et une **grande réactivité**.

Le challenge était de taille !

La douceur de l'hiver 22-23 nous a offert un début de saison paisible. Les différents stades physiologiques de la vigne ont ainsi pu respecter le calendrier classique.

L'étau se resserre en juin avec un mois chaud et humide, appelant à une vigilance extrême et une mobilisation accrue de nos équipes pour protéger notre vignoble du mildiou entre autres.

Ce millésime capricieux et éprouvant, finit par s'assagir sous les fortes chaleurs de l'été permettant une véraison homogène et révélant par la suite des baies mures et équilibrées.

Le coup d'envoi des vendanges des merlots est donné le 13 septembre pour s'achever le 4 octobre sur des cabernets à maturité optimale.

A notre grande surprise, les profils de vin rapidement harmonieux et équilibrés nous conduisent à réduire la durée des macérations de plusieurs jours.

Concentrés et raffinés, les cabernets sauvignons dominent l'assemblage final en apportant puissance et raffinement.

Loin des superlatifs utilisés pour les derniers millésimes, **2023 affirme sans complexe, le classicisme des grands vins de Bordeaux.**

- **PROPRIÉTAIRE** : SAS Château Prieuré-Lichine
- **WINEMAKER** : Étienne CHARRIER
- **CONSEIL** : Stéphane DERENONCOURT
- **SUPERFICIE TOTALE** : 85 ha
- **ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 30 ans
- **TYPE DE SOL** : Graves garonnaises du Günz
- **ENCÉPAGEMENT VIGNOBLE** :
 - Cabernet Sauvignon : 45%
 - Merlot : 52%
 - Petit Verdot : 3%
- **EFFEUILLAGE** : 1 face en juin sur les Merlots
- **DÉBUT ET FIN DES VENDANGES** :
 - Merlot : 13 au 22 septembre
 - Cabernet Sauvignon : du 23 sept. au 4 Octobre
- **RÉCEPTION VENDANGE** :
 - Vendanges cagettes
 - Table de tri vibrante
 - Tri manuel et tri optique
 - Pas de foulage
 - Encuvage gravitaire
- **SUPERFICIE DU VIGNOBLE** : 75 ha
- **CUVAISON** : 21-24 jours
- **RENDEMENT PROPRIÉTÉ** : 43 hl/ha
- **RENDEMENT 1^{ER} VIN** : 40 hl/ha
- **ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2023** :
 - Cabernet Sauvignon : 64%
 - Merlot : 31%
 - Petit Verdot : 5%
- **ÉLEVAGE** :
 - 35 % barriques neuves
 - 65 % barriques 1 vin



Château Prieuré-Lichine, certifié Haute Valeur Environnementale, 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

