

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

HUMILITÉ, PRAGMATISME ET OPINIÂTRETÉ

2013



Le millésime 2013 saura nous rappeler à quel point la nature peut être généreuse comme capricieuse. Gel, grêle, excès d'eau..., autant d'aléas qui auront marqué ce millésime et contribué notamment aux très faibles rendements.

L'hiver 2012-2013 a été plutôt doux et généreux en eau permettant ainsi de recharger les sols après de nombreuses années de déficit hydrique.

Le débourrement de la vigne est intervenu classiquement fin mars.

Le printemps plutôt frais et humide nous oblige alors à la plus grande vigilance pour tenir notre vignoble face à la pression cryptogamique. Les précipitations abondantes de la mi-juin perturbent la fleur nous privant ainsi d'une partie de la récolte. Début juillet, des conditions sèches se mettent enfin en place.

Jusqu'à fin septembre, nous gardons espoir dans ce millésime capricieux : notre nouveau cuvier est totalement opérationnel et les orages de grêle ont épargné Margaux.

La situation évolue très vite fin septembre avec des conditions quasi tropicales. Le coup d'envoi des vendanges est donné le 1er octobre pour un dernier coup de sécateur le 15. Réactivité indispensable pour tirer le meilleur de ce millésime atypique.

L'extraction par pigeage sur nos nouvelles cuves tulipes suivie de macérations courtes, révèle des profils de vins élégants sur une aromatique de petits fruits rouges.

Indéniablement, les vins de Prieuré-Lichine auront su tirer leur épingle du jeu dans ce millésime compliqué grâce aux nouvelles installations, à l'engagement des équipes et à un petit coup de pousse du destin.

- 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 : 50%
 - Merlot : 45%
 - Petit Verdot : 5%
- EFFEUILLAGES : une face en juin sur les Merlots
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
 - Merlot : 1er au 7 octobre
 - Cabernet Sauvignon : 08 au 15 octobre
- RÉCEPTION VENDANGE :
 - Vendanges cagettes
 - Tables de tri vibrantes
 - Tri manuel et tri optique
 - Pas de foulage
- SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 77.5 ha
- CUVAISON : 25-27 jours
- RENDEMENT PROPRIÉTÉ : 25 hl/ha
- RENDEMENT 1^{ER} VIN : 23 hl/ha
- ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2013 :
 - Cabernet Sauvignon : 70%
 - Merlot : 25%
 - Petit Verdot : 5%
- ÉLEVAGE :
 - 60 % barriques neuves
 - 40 % barriques 1 vin