

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

VERS L'EXPRESSION DE TOUTE LA COMPLEXITÉ D'UN GRAND CRU



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.

Une saison à rebondissements à l'image d'un Millésime tout en surprises

Porté par un hiver plutôt doux et sec, le millésime 2019 du Château Prieuré-Lichine s'annonce fin mars par un débournement 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 en avril et juin 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, autour du 25 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.

Vers l'expression de toute la complexité d'un Grand Cru.

Les vinifications se déroulent sereinement, avec des macérations longues pour les cuves du Grand Vin.

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.

Porté par l'éclat des cabernets-sauvignons, le millésime 2019 affirme son potentiel de garde pour développer au vieillissement toute la complexité d'un Grand Cru.

2019

- **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%
- **EFFEUILLAGE** : 1 face en juin sur les Merlots
- **DÉBUT ET FIN DES VENDANGES** :
 - Merlot : 23 septembre au 4 octobre
 - Cabernet Sauvignon : 7 au 15 octobre
- **RÉCEPTION VENDANGE** :
 - 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 1^{ER} VIN** : 45 hl/ha
- **ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2019** :
 - Cabernet Sauvignon : 62%
 - Merlot : 35%
 - Petit Verdot : 3%
- **ÉLEVAGE** :
 - 40 % barriques neuves
 - 60 % barriques 1 vin

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



Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

2019

PROMISING ALL THE COMPLEXITY OF A GREAT GROWTH



In 2019, the great terroirs of the plots making up the Château Prieuré-Lichine vineyard once again combined harmoniously to produce aromatic, fleshy and velvety wines, of hallmark Margaux style.

Free of major climatic setbacks and with a very welcome episode of weather at the end of the season, the vintage was both generous and of high quality.

A rollercoaster season in a vintage that was full of surprises.

Following a quite mild and dry winter, the 2019 vine cycle at Château Prieuré-Lichine began with a bud-break in normal conditions at the end of March. The potential crop size was large with good, even vine shooting. The few episodes of frost experienced in the Médoc had no effect on the potential volume of the crop.

Particularly rainy spring weather in April and June ensured sufficient water reserves for the vines. Vine disease pressure was at a reasonable level. The flowering process benefited from the good weather conditions. Summer weather suddenly set in at the end of June with a heat-wave, followed by a second and more intense one, around 25th July. Just as the net shortfall in the season's rainfall was starting to challenge the end of the ripening process, a welcome downpour arrived on 22nd September, the trigger for the harvesting to start in the young Merlot vines, whose grapes had now re-swelled thanks to this welcome rain.

Because the plots of the Prieuré-Lichine vineyard are spread across the whole of the Margaux appellation, the ripening and harvesting dates were staggered accordingly over more than three weeks. The health of the grapes was very satisfactory. The last Cabernet Sauvignon, harvested on 15th October, showed fabulous balances.

Promising all the complexity of a Great Growth.

The vinifications went very smoothly with long macerations for the vats destined for the First Wine.

The Merlot was ripe and displayed great roundness on the palate. The Cabernet Sauvignon, which benefited from the mid-September rains by reaching full ripeness levels, offered juicy grapes with noble pedigree that would contribute to perfection their energy and their dense, silky texture in the blend.

Underpinned by the brilliant freshness of the Cabernet Sauvignon, the 2019 vintage affirms a potential for ageing and a capacity to develop over time all the complexity of a Great Growth.

- **OWNERS:** SAS Château Prieuré-Lichine
- **WINEMAKER:** Étienne CHARRIER
- **CONSULTANT:** Stéphane DERENONCOURT
- **TOTAL SURFACE AREA:** 85 ha (212 Acres)
- **AVERAGE AGE OF THE VINES:** 30 years
- **SOIL TYPE:** Günz-area Garonne gravel
- **VINEYARD GRAPE COMPOSITION:**
 - Cabernet Sauvignon: 50%
 - Merlot: 45%
 - Petit Verdot: 5%
- **DE-LEAFING:** On one side of the row in June on Merlots
- **START AND END OF HARVEST:**
 - Merlot: 23th Sept. – 4th Oct.
 - Cabernet Sauvignon: 7th – 15th Oct.
- **HARVEST RECEPTION:**
 - Grapes picked into small crates
 - Vibrating sorting tables
 - Manual sorting and optical line
 - No crushing
 - Gravity flow vat-falling
- **SURFACE AREA OF VINE:**
77.5 ha (191 acres)
- **VATTING PERIOD:** 28-30 days
- **OVERALL YIELD:** 51hl/ha
- **YIELD FOR FIRST WINE:** 45hl/ha
- **BLEND FOR FIRST WINE 2019 VINTAGE:**
 - Cabernet Sauvignon: 62%
 - Merlot: 35%
 - Petit Verdot: 3%
- **AGEING:**
 - 40% new barrels
 - 60 % second fill barrels

Château Prieuré-Lichine, certified High Environmental Value in 2019, is engaged in a sustainable certification procedure.

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

