

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

GARDONS LE CAP...

2010



La campagne 2010 nous a permis d'exprimer au mieux l'identité du terroir margalais en mariant des Cabernets Sauvignon denses et complexes avec des Merlots d'une opulence rarement atteinte.

Tout au long de la saison, le millésime 2010 fut dominé par un léger déficit en eau et des variations de température assez modérées. L'épisode froid et pluvieux du mois de juin sur la floraison des Merlots nous a offert, de manière opportune, un léger éclaircissage naturel.

Le stress hydrique modéré, conjugué à l'alternance de nuits fraîches et de journées chaudes et ensoleillées, a favorisé la maturation des raisins sans pression cryptogamique. Nous pouvions donc ramasser chaque parcelle à son optimum de maturité.

Les Merlots ont ouvert le bal le 30 septembre et les Cabernets l'ont clôturé le 20 octobre.

Cette superbe matière première au potentiel d'anthocyane exceptionnel a révélé un millésime fabuleux de densité, de fraîcheur et de précision du fruit. Les Merlots trouvaient dans les Cabernets Sauvignon une acidité pleinement complémentaire de leurs hauts degrés encore atteints cette année.

Sur ce millésime, nous avons expérimenté sur une cuve de Merlot et de Cabernet Sauvignon la technique du pigeage pour extraire en douceur toute la richesse de nos raisins.

D'ores et déjà, ces deux cuves issues des plus belles parcelles du plateau de Cantenac nous confortent dans nos orientations, confirmant l'exceptionnelle qualité du terroir de Prieuré-Lichine et la pertinence de ces évolutions techniques.

- PROPRIÉTAIRE : SAS Château Prieuré-Lichine
- WINEMAKER : Étienne CHARRIER
- CONSEIL : Stéphane DERENONCOURT
- SUPERFICIE TOTALE : 77 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 juillet
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
 - Merlot : 30 septembre au 12 octobre
 - Cabernet Sauvignon : 13 au 20 octobre
- RÉCEPTION VENDANGE :
 - Vendanges cagettes
 - Table de tri vibrante
 - Tri manuel et tri optique
 - Pas de foulage
- SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 70 ha
- CUVAISON : 28-30 jours
- RENDEMENT PROPRIÉTÉ : 37 hl/ha
- RENDEMENT 1^{ER} VIN : 32 hl/ha
- ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2010 :
 - Cabernet Sauvignon : 65%
 - Merlot : 30%
 - Petit Verdot : 5%
- ÉLEVAGE :
 - 50 % barriques neuves
 - 50 % barriques 1 vin