

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

THE GREAT GIG IN THE SKY ... PINK FLOYD

2016



Parfois capricieuse, toujours généreuse, la météo aura cette année encore joué les trublions dans un scénario palpitant au dénouement grandiose.

L'hiver 15-16 a été plutôt doux et généreux en eau. Le Printemps, dans les moyennes décennales en terme de températures et de précipitations, permet une pousse régulière de la vigne avec une pression cryptomatique importante. La vigilance et la réactivité des équipes garantissent la protection du vignoble contre la pression forte du mildiou, et plus spécifiquement cette année de l'oïdium.

Le mois de juin connaît un épisode pluvieux significatif sans conséquence pour la floraison. Il faudra attendre le 13 septembre, soit 2 mois pleins, pour retrouver un tel volume de précipitations. En effet, avec juillet et août très secs (- 80% d'eau), les raisins grossissent peu et la véraison se fait languissante. Les terroirs graveleux, particulièrement drainants, vont montrer des symptômes de stress hydrique fort, préoccupant pour la récolte voire la pérennité des jeunes vignes.

Le 13 septembre arrive un orage espéré et redouté : 40 mm et heureusement pas de casse. une aubaine pour relancer nos vignes. Deux autres épisodes pluvieux fin septembre et mi-octobre vont permettre d'amener des raisins juteux à maturité, en laissant chaque secteur exprimer tout son potentiel.

Les vinifications se déroulent sereinement, dévoilant des couleurs exceptionnelles et des degrés alcooliques raisonnables.

Les vins sont équilibrés, denses et élégants avec une acidité légèrement supérieure à 2015 gage d'un potentiel de vieillissement harmonieux. La trilogie 2014, 2015, 2016 à Preuré-Lichine ravive les souvenirs de celle de 1988 à 1990 avec des vins très identitaires de leur terroir et de leur millésime.

- 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 : une face en juin sur les Merlots
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
 - Merlot : 23 septembre au 13 octobre
 - Cabernet Sauvignon : 14 au 19 octobre
- RÉCEPTION VENDANGE :
 - Vendanges cagettes
 - Table de tri vibrante
 - Tri manuel et tri optique
 - Pas de foulage
- SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 77.5 ha
- CUVAISON : 28-30 jours
- RENDEMENT PROPRIÉTÉ : 48 hl/ha
- RENDEMENT 1^{ER} VIN : 43 hl/ha
- ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2016 :
 - Cabernet Sauvignon : 66%
 - Merlot : 29%
 - Petit Verdot : 5%
- ÉLEVAGE :
 - 50 % barriques neuves
 - 50 % barriques 1^{er} vin