

# Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX

## 2020



Le millésime 2020 s'articule autour de 3 facteurs clés qui auront grandement impacté le profil des vins :

- **Printemps pluvieux,**
- **Été de grande sécheresse**
- **Précocité du cycle**

L'hiver très humide en novembre, a été particulièrement doux en février. Le débourrement de la vigne intervient rapidement mi-mars avec une belle sortie homogène et quantitative.

Le printemps particulièrement humide en avril et début mai génère une pression mildiou forte que les équipes s'attèlent à contenir avec des cadences d'interventions resserrées.

La floraison quant à elle se déroule dans de bonnes conditions.

Dès la mi-juin, nous basculons sur des températures estivales avec des pics caniculaires autour du 19 juillet et tout le long de la première décade d'août. Les déficits en pluviométrie sont excessifs avec 0 mm du 18/06 au 11/08. Les jeunes vignes montrent des signes évidents de souffrance quand les vieilles vignes, bien enracinées, tolèrent mieux ces extrêmes.

Les maturations avancent vite avec de l'hétérogénéité entre les parcelles et des peaux encore épaisses.

L'orage du 15 août débloque la situation d'un vignoble en souffrance, mais ces pluies ravivantes ne compensent pas les manques.

A l'approche d'un nouvel épisode caniculaire, le 14 septembre, nous déclenchons les vendanges des merlots. Les excès de l'été se retrouvent dans des raisins à l'acidité faible.

Grace à l'étalement des dates de maturité sur les 4 communes, nous vendangeons en continu des raisins à l'état sanitaire très satisfaisant, pour terminer sur les derniers cabernets le 1<sup>er</sup> Octobre.

L'encuvage des raisins par gravité permet d'éliminer la trituration tant préjudiciable. Les vinifications se déroulent classiquement avec des degrés alcooliques raisonnables en particulier pour les cabernets sauvignons. Les macérations sur les cuves de grands vins ( $\pm$  28 j) laissent apparaître des profils tanniques riches et veloutés.

Le cuvier tulipe et le système de pigeage sont pleinement exploités. Les vins présentent des profils mûrs, une bouche soyeuse et veloutée, avec une palette aromatique sur le fruit noir et épicé, affirmant le grand terroir de Prieuré-Lichine.

- **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** : 1 face en juin sur les Merlots
- **DÉBUT ET FIN DES VENDANGES** :
  - Merlot : 14 au 22 septembre
  - Cabernet Sauvignon : 23 sept. au 1<sup>er</sup> 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** : 25-28 jours
- **RENDEMENT PROPRIÉTÉ** : 34 hl/ha
- **RENDEMENT 1<sup>ER</sup> VIN** : 32 hl/ha
- **ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2020** :
  - Cabernet Sauvignon : 65%
  - Merlot : 30%
  - Petit Verdot : 5%
- **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](mailto:contact@prieure-lichine.fr) - 33460 Margaux-Cantenac

