

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

2021



Savoir-faire, la clé du Millésime

Après un millésime 2020 marqué par la sécheresse estivale, l'hiver 2020/2021 a été particulièrement pluvieux et doux, rechargeant ainsi les nappes phréatiques.

Les températures estivales de la dernière semaine de mars accélèrent le débourrement et la pousse de la vigne. Les parcelles habituellement tardives sont déjà en phase de croissance, laissant augurer les risques d'une gelée majeure.

La nuit du 6 au 7 avril confirmera nos craintes avec des gelées pouvant atteindre par endroit -5°C . Le cauchemar de 2017 semblait se répéter avec une fréquence inédite. La nuit suivante fut gélive mais beaucoup moins sévèrement.

Si les parcelles du Grand Vin résistent bien à cet épisode, celles des Blancs et du Nord de l'appellation sont plus touchées avec des pertes estimées avoisinant en moyenne 30 à 40% de la production.

Les mois de Mai et Juin, humides et doux, demandent aux équipes une surveillance et une implication maximale pour épamprer, lever, traiter, accompagner notre vignoble pour permettre un développement harmonieux des grappes en devenir.

Avec soulagement, l'été se déroule sans excès météo et la véraison s'étale un peu plus longtemps qu'à l'accoutumé.

Les pluies de mi-septembre modifient les équilibres de nos merlots.

Coup d'envoi des vendanges le 27 septembre. Les cabernets-sauvignons bénéficieront eux de cette eau pour affiner des tanins encore anguleux.

Clap de fin des vendanges le 13 octobre avec un rendement appréciable autour de 40 hl/ha.

Au cours des vinifications, nous déciderons de rehausser les degrés potentiels permettant ainsi d'équilibrer une maturité phénolique très satisfaisante.

La bonne surprise vient des cuves de Cabernet-Sauvignon aux trames tanniques soyeuses associées à une aromatique précise de fruits rouges.

- **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 : 45%
 - Merlot : 52%
 - Petit Verdot : 3%
- **EFFEUILLAGE** : 1 face en juin sur les Merlots
- **DÉBUT ET FIN DES VENDANGES** :
 - Merlot : 27 septembre au 2 octobre
 - Cabernet Sauvignon : 04 au 13 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** : 40 hl/ha
- **RENDEMENT 1^{ER} VIN** : 36 hl/ha
- **ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2021** :
 - 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 - 33460 Margaux-Cantenac

