

# Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX

## LE CABERNET SAUVIGNON : CÉPAGE ROI DU MILLÉSIME

# 2018



**Le millésime 2018** est l'expression par excellence des grands millésimes de Cabernet Sauvignon.

La fin de saison sèche exprimant toute l'élégance et la race de ce cépage roi du Médoc.

La campagne 2018 se définit en deux périodes bien distinctes, un début de saison humide avec une pression cryptogamique très forte, notamment le mildiou, et une deuxième période particulièrement sèche dès le mois de juillet.

La pluviométrie généreuse de l'hiver et du printemps assure une réserve hydrique pour la vigne tout au long de la saison.

Les premiers signes de stress hydrique apparaissent fin septembre et concentrent des raisins aux pellicules épaisses. Cette année encore, le travail du vigneron aura été déterminant pour amener à maturité la mosaïque de parcelles de Prieuré-Lichine.

Les vendanges se déroulent en continu et nous permettent de ramasser chaque secteur dans un état sanitaire irréprochable. Le pigeage, par son action physique de libération des jus au cours de la fermentation alcoolique, sera un atout supplémentaire pour extraire des tanins mûrs et soyeux.

Les Cabernets Sauvignon structurés et dynamiques équilibrent les Merlots aux degrés élevés.

Les couleurs sont profondes et éclatantes.

Le fruit noir d'une grande puissance aromatique se révèle sur l'élégance des touchers de bouche.

La richesse et la complexité du terroir margalais s'expriment on ne peut mieux dans ce millésime de « Cabernet Roi » : affirmant la pertinence des orientations techniques choisies depuis 20 ans par la famille Ballande.

- **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 : 24 sept au 1<sup>er</sup> oct.
  - Cabernet Sauvignon : 2 au 10 oct.
- **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** : 39 hl/ha
- **RENDEMENT 1<sup>ER</sup> VIN** : 35 hl/ha
- **ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2018** :
  - Cabernet Sauvignon : 65%
  - Merlot : 30%
  - Petit Verdot : 5%
- **ÉLEVAGE** :
  - 45 % barriques neuves
  - 55 % barriques 1 vin