

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

L'autorité sereine d'un Grand Margaux

2025



2025 s'impose, un millésime façonné sans compromis.

La nature a dicté l'intensité, le chai a répondu par la **précision**.
Il ne doit rien au hasard, tout à l'exigence.

L'architecture d'un Grand Vin

Ce millésime est l'aboutissement d'années de **gestion parcellaire** rigoureuse.

Ici, l'anticipation prime sur l'urgence, la précision l'emporte sur la réaction.

Du vignoble au chai chaque décision, a accompagné la vigne vers un **point d'équilibre rare**.

Une année précoce, une maturité éclatante

Hiver clément, printemps chaud, été incandescent.

Les pluies de fin de saison et les nuits douces ont préservé l'essentiel : **la fraîcheur**

Les vendanges, parmi **les plus précoces** de l'histoire du domaine, ont donné naissance à un millésime solaire d'une **précision remarquable**.

La signature du millésime

La bouche ne cherche pas l'effet, elle **affirme son rang**.
Moins démonstrative que magistrale, elle séduit par :

- une texture dense et veloutée
- une fraîcheur persistante
- une finale saline, longue et racée

2025 : la puissance, l'équilibre, et la distinction

- **PROPRIÉTAIRE** : SAS Château Prieuré-Lichine
- **WINEMAKER** : Étienne CHARRIER
- **CONSEILS** : Derenoncourt Vignerons Consultants
- **SUPERFICIE TOTALE** : 85 ha
- **ÂGE MOYEN DE LA VIGNE** : 27 ans
- **TYPE DE SOL** : Graves garonnaises du Günz
- **ENCÉPAGEMENT VIGNOBLE** :
 - Cabernet Sauvignon : 45 %
 - Merlot : 51 %
 - Petit Verdot : 4 %
- **EFFEUILLAGE** : 1 face en juin sur tous les cépages
- **DÉBUT ET FIN DES VENDANGES** :
 - Merlot : du 8 au 23 Septembre
 - Cabernet Sauvignon : du 13 au 23 Septembre
- **RÉCEPTION VENDANGE** :
 - Vendanges caquettes
 - Table de tri vibrante
 - Tri manuel, optique & densimétrique
 - Pas de foulage
 - Encuvage gravitaire
- **SUPERFICIE DU VIGNOBLE** : 73 ha
- **CUVAISON** : 23 jours
- **RENDEMENT PROPRIÉTÉ** : 31 hl/ha
- **RENDEMENT 1^{ER} VIN** : 28 hl/ha
- **ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2025** :
 - Cabernet Sauvignon : 60 %
 - Merlot : 35 %
 - Petit Verdot : 5 %
- **ÉLEVAGE** :
 - 30 % barriques neuves
 - 16 profils de chauffe
 - 70 % barriques 1 vin



Château Prieuré-Lichine - +33 (0) 5 57 88 36 28 - contact@prieure-lichine.fr - 33460 Margaux-Cantenac

Château Prieuré-Lichine, certifié Haute Valeur Environnementale, est engagé dans une procédure durable de certification.

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

2025

The serene authority of a Great Margaux

2025 asserts itself as a vintage shaped without compromise. Nature dictated the intensity; the cellar responded with **precision**. Nothing was left to chance, everything to exacting standards.

The Architecture of a Great Wine

This vintage is the culmination of years of rigorous **parcel-by-parcel vineyard management**.

Here, anticipation prevails over urgency, precision over reaction. Every decision, from vineyard to cellar, guided the vines toward a **rare point of balance**.

An Early Year, Radiant Ripeness

A mild winter, a warm spring, and a blazing summer. Late-season rains and gentle nights preserved what mattered most: **freshness**.

The harvest, **among the earliest** in the estate's history, gave birth to a sunlit vintage of **remarkable precision**.

The Signature

On the palate, it does not seek effect; it **asserts its stature**. Less demonstrative than majestic, it captivates through:

- a dense, velvety texture
- a persistent freshness
- a saline, long and elegant finish

2025: disciplined power, balance, and distinction

- **OWNER:** SAS Château Prieuré-Lichine
- **WINEMAKER:** Étienne CHARRIER
- **CONSULTANT ŒNOLOGIST:** Derenoncourt Vignerons Consultants
- **TOTAL SURFACE AREA:** 85 ha (210 Acres)
- **AVERAGE AGE OF THE VINES:** 27 years
- **SOIL TYPE:** Garonne gravel from the Günz era
- **GRAPE COMPOSITION IN THE VINEYARD:**
 - Cabernet Sauvignon: 45%
 - Merlot: 51%
 - Petit Verdot: 4%
- **DE-LEAFING:** On one side in June across all grape varieties
- **BEGINNING AND END OF HARVEST:**
 - Merlot: 8th to 23rd September
 - Cabernet Sauvignon: 13th to 23rd September
- **HARVESTING PROCESS:**
 - Bunches transported in small crates
 - Vibrating sorting table
 - Manual, optical & densitometric sorting
 - No crushing process
 - Gravity-fed vat filling
- **SURFACE AREA OF THE VINEYARD:** 73 hectares (180 acres)
- **VATTING TIME:** 23 days
- **OVERALL YIELD:** 31 hl/ha
- **YIELD FOR 1ST WINE:** 28 hl/ha
- **2025 VINTAGE BLEND OF FIRST WINE:**
 - Cabernet Sauvignon: 60%
 - Merlot: 35%
 - Petit Verdot: 5%
- **AGEING:**
 - 30% new barrels, 16 barrel toasting
 - 70% second fill barrels



Château Prieuré-Lichine - +33 (0) 5 57 88 36 28 - contact@prieure-lichine.fr - 33460 Margaux-Cantenac

Château Prieuré-Lichine, certified High Environmental Value, is engaged in a sustainable certification procedure.