

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

2022



2022... ce petit supplément d'âme

Le millésime 2022 marquera l'histoire des vins de Bordeaux à bien des égards : un nombre inédit de vagues de fortes chaleurs associées à une faible pluviométrie génère des profils de vins hors normes, aux couleurs profondes et aux touchers de bouche soyeux. Les cabernets-sauvignons, grâce aux pluies de mi-septembre, ont achevé des maturations pleines et dominant notre assemblage avec élégance et race.

L'hiver 21-22 a été plutôt doux et sec. Le débournement de la vigne intervient classiquement fin mars avec une belle sortie homogène et quantitative. Un bref épisode de gel début avril n'aura pas d'impacts significatifs sur le potentiel de récolte.

Le printemps se déroule dans de bonnes conditions météorologiques avec une pression maladie raisonnable et l'avance prise au début du cycle se concrétise avec une floraison précoce.

Dès la mi-juin, un premier pic caniculaire nous fait basculer sur un temps estival et ses déficits de pluviométrie très significatifs. Après l'orage du 20 juin, il nous manquera plus de 120 mm de précipitations jusqu'au 12 septembre, date du début des vendanges.

Trois vagues de fortes chaleurs sur juillet et août confectionnent des raisins peu juteux, avec des peaux épaisses et des équilibres analytiques surprenants. Grâce à l'étalement des dates de maturités de nos parcelles réparties sur les 4 communes de l'appellation, nous ramassons durant 3 semaines des raisins à l'état sanitaire parfait. Les derniers cabernets ramassés le 29 septembre présentent des équilibres fabuleux, nous confortant dans l'exceptionnalité du millésime.

Les vinifications se déroulent sereinement avec des macérations longues sur les cuves de grands vins. A l'aide du pigeage, nous optimisons le contact des peaux avec les jus et pouvons ainsi extraire des tanins mûrs et soyeux. Les rendements sont faibles, impactés par le manque cruel des pluies d'orages au cours de l'été.

Les merlots présentent un profil tout en rondeur que les cabernets vont parfaitement dynamiser par leur énergie, leur profondeur et leur texture dense et veloutée.

Nos grands terroirs expriment en 2022 un supplément d'âme que nous retrouvons seulement dans nos millésimes mythiques. Leurs complémentarités produisent des vins aromatiques, charnus et veloutés, quintessence de l'identité de Margaux par son raffinement et sa puissance. L'assemblage, porté par nos cabernets-sauvignons, affirme le potentiel de garde de ce millésime pour développer au vieillissement toute la complexité d'un Grand Cru..

- **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 : 12 au 21 septembre
 - Cabernet Sauvignon : 22 au 29 septembre
- **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** : 34 hl/ha
- **RENDEMENT 1^{ER} VIN** : 32 hl/ha
- **ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2022** :
 - Cabernet Sauvignon : 65%
 - Merlot : 30%
 - Petit Verdot : 5%
- **ÉLEVAGE** :
 - 40 % barriques neuves
 - 60 % barriques 1 vin



Château Prieuré-Lichine, certifié Haute Valeur Environnementale, 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

