

Confidences de Prieuré Lichine

MARGAUX

2019

L'EXPRESSION DE TOUTE LA COMPLEXITÉ D'UN GRAND MILLÉSIME



En 2019, les grands terroirs du parcellaire de Château Prieuré-Lichine expriment à nouveau leur complémentarité et annoncent des vins aromatiques, charnus et veloutés, identitaires de Margaux.

Sans incident climatique majeur, marqué par un salvateur épisode de fin de saison, le millésime est généreux et qualitatif. Porté par un hiver plutôt doux et sec, le millésime 2019 s'annonce fin mars par un débourrement classique de la vigne. La sortie est quantitative et homogène. Le potentiel de récolte n'est pas affecté par les quelques épisodes de gel que connaît le Médoc. Un printemps particulièrement humide assure les besoins en eau de la plante. La pression maladies est raisonnable. La floraison profite de bonnes conditions.

L'été météorologique se déclare soudainement fin juin par un pic caniculaire, intensifié par un second fin juillet. Alors que le net déficit pluviométrique défie la fin de cycle des raisins, un orage opportun survient le 22 septembre et sonne l'heure de la récolte de jeunes merlots regonflés par la pluie salvatrice.

La répartition des parcelles du vignoble de Prieuré-Lichine sur l'ensemble de l'appellation Margaux étale les dates de maturité et la vendange durant plus de 3 semaines. L'état sanitaire des raisins se révèle très satisfaisant. Les derniers cabernets, récoltés le 15 octobre, présentent des équilibres fabuleux. Les vinifications se déroulent sereinement.

Les merlots mûrs présentent un profil tout en rondeur. Les cabernets, qui ont profité des pluies de mi-septembre pour achever leurs pleines maturations, offrent des raisins juteux et racés qui sauront parfaitement apporter à l'assemblage leur énergie et leur texture dense et soyeuse.

On retrouve les nombreuses qualités de ce millésime dans l'expression gourmande et la structure fondue de notre second vin, gages d'un plaisir immédiat.

- PROPRIÉTAIRE : SAS Château Prieuré-Lichine
- WINEMAKER : Étienne CHARRIER
- CONSEIL : Stéphane DERENONCOURT
- SUPERFICIE TOTALE : 85 ha
- SUPERFICIE SECOND VIN : 30 ha
- ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 20 ans
- TYPE DE SOL : gravelo-sableux
- ENCÉPAGEMENT VIGNOBLE :
 - Cabernet Sauvignon : 50%
 - Merlot : 45%
 - Petit Verdot : 5%
- EFFEUILLAGE : 1 face en juin sur les merlots
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
 - Merlot : 23 sept. au 4 oct.
 - Cabernet Sauvignon : 7 au 15 oct.
- RÉCEPTION VENDANGES :
 - 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 : 51 hl/ha
- RENDEMENT SECOND VIN : 52 hl/ha
- ASSEMBLAGE SECOND VIN 2019 :
 - Merlot 80 %
 - Cabernet Sauvignon : 20 %
- ÉLEVAGE :
 - 40% barriques de 1 vin
 - 60 % barriques de 2 vins
- DEGRÉ : env. 13% Vol.

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



Confidences de Prieuré Lichine

MARGAUX

2019

PROMISING ALL THE COMPLEXITY OF A GREAT VINTAGE



In 2019, the great terroirs of the plots making up the Château Prieuré-Lichine vineyard combined harmoniously to produce aromatic, fleshy and velvety wines, of hallmark Margaux style.

Free of major climatic setbacks and with a very welcome episode of weather at the end of the season, the vintage was both generous and of high quality.

Following a quite mild and dry winter, the 2019 vine cycle began with a bud-break in normal conditions at the end of March. The potential crop size was large with good, even vine shooting. The few episodes of frost experienced in the Médoc had no effect on the potential volume of the crop.

Particularly rainy spring weather ensured sufficient water reserves for the vines. Vine disease pressure was at a reasonable level. The flowering process benefited from the good weather conditions.

Summer weather suddenly set in at the end of June with a heat-wave, followed by a second and more intense one in July. Just as the net shortfall in the season's rainfall was starting to challenge the end of the ripening process, a welcome downpour arrived on 22nd September, the trigger for the harvesting to start in the young Merlot vines.

Because the plots of the Prieuré-Lichine vineyard are spread across the whole of the Margaux appellation, the ripening and harvesting dates were staggered accordingly over more than 3 weeks. The health of the grapes was very satisfactory. The last Cabernets Sauvignon, harvested on 15th October, showed fabulous balances. The vinifications went smoothly. The Merlot was ripe and displayed great roundness on the palate. The Cabernet Sauvignon offered juicy grapes with noble pedigree that would contribute to perfection their energy and their dense, silky texture in the blend.

The numerous qualities of the vintage can be found in Confidences 2019, whose gourmet expression and velvety structure ensure immediate drinking pleasure.

- **OWNER :** SAS Château Prieuré-Lichine
- **WINEMAKER :** Étienne CHARRIER
- **CONSULTANT :** Stéphane DERENONCOURT
- **TOTAL SURFACE AREA :** 85 ha (210 acres)
- **SECOND WINE SURFACE AREA :** 30 ha (74 acres)
- **AVERAGE AGE OF THE VINES :** 20 years
- **SOIL TYPE :** Sandy-gravel
- **VINEYARD GRAPE COMPOSITION :**
 - Cabernet Sauvignon : 50%
 - Merlot : 45%
 - Petit Verdot : 5%
- **DE-LEAFING :** on one side of the row in June
- **START AND END OF HARVEST :**
 - Merlot : 23rd September - 4th October
 - Cabernet Sauvignon : 7th - 15th October
- **HARVEST RECEPTION :**
 - Grapes picked into small crates
 - Vibrating sorting tables
 - Manual sorting and optical line
 - No crushing
 - Gravity flow vat-falling
- **SURFACE AREA OF VINE :** 77.5 ha (191 acres)
- **VATTING PERIOD :** 28-30 days
- **OVERALL YIELD :** 51 hl/ha
- **YIELD FOR SECOND WINE :** 52 hl/ha
- **BLEND OF THE SECOND WINE 2019 VINTAGE :**
 - Merlot : 80%
 - Cabernet Sauvignon : 20%
- **AGEING :**
 - 40 % second fill barrels
 - 60 % third fill barrels
- **ALCOHOL CONTENT :** about 13% ABV

Château Prieuré-Lichine, certified High Environmental Value in 2019, is engaged in a sustainable certification procedure.

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

