

# Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX

## 2017

A DAY IN THE LIFE... THE BEATLES  
27 AVRIL 2017



L'année 2017 restera dans les mémoires collectives à Bordeaux en raison de l'épisode de gel printanier destructeur survenu au cours de la dernière décennie d'avril.

À Margaux, les nuits les plus dévastatrices furent celles du 27 et 28 avril 2017 avec des dégâts jamais vus depuis 1991.

Après un hiver froid, notamment en janvier, et déficitaire en eau, le cycle végétatif commence classiquement fin mars avec une pousse régulière et rapide.

Survient la nuit du 27 avril si décisive pour la suite du millésime.

Un tiers du vignoble de Prieuré-Lichine est touché avec des pertes allant de 40% à 100% de récolte potentielle détruite.

Dès lors, toute l'équipe se mobilise avec des travaux d'épamprage démultipliés sur ces parcelles et une attention de chaque instant pour les parcelles épargnées.

Début mai, l'ensoleillement et les températures redevenues clémentes accélèrent le rythme de pousse avec les premières fleurs en avance de 10 jours sur une saison classique.

La floraison se déroule dans de bonnes conditions avec un excellent état sanitaire.

Les pluies abondantes de fin juin permettront une bonne alimentation hydrique pour le reste de la saison et l'été se déroulera sans heurts.

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

C'est dans ces années difficiles que les Grands Terroirs Margalais prennent tout leur sens en montrant leur capacité à maintenir le potentiel qualitatif d'un millésime malgré les aléas climatiques.

- 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%
- EFFEUILLAGE : une face en juin sur les Merlots
- DÉBUT ET FIN DES VENDANGES :
  - Merlot : 14 au 26 septembre
  - Cabernet Sauvignon : 27 septembre au 03 octobre
- RÉCEPTION VENDANGE :
  - Vendanges cagettes
  - Table de tri vibrante
  - Tri manuel et tri optique
  - Pas de foulage
- SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 77.5 ha
- CUVAISON : 25-27 jours
- RENDEMENT PROPRIÉTÉ : 37 hl/ha
- RENDEMENT 1<sup>ER</sup> VIN : 35 hl/ha
- ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2017 :
  - Cabernet Sauvignon : 63%
  - Merlot : 32%
  - Petit Verdot : 5%
- ÉLEVAGE :
  - 50 % barriques neuves
  - 50 % barriques 1 vin