

Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

2023



LES CABERNETS JOUENT LES VIRTUOSES sur le millésime de tous les dangers

Fidèle aux profils des vins produits à Prieuré-Lichine, depuis bientôt 10 ans, le millésime 2023, révèle une nouvelle fois notre identité margalaïse et affirme avec ferveur notre singularité.

Notre ADN réside dans l'immense mosaïque de sols répartis sur les 5 communes de l'Appellation.

La sélection avisée et minutieuse de ces différents terroirs permet d'optimiser leur complémentarité et de parfaire notre signature.

Cette année, les conditions climatiques demandaient une **forte résilience** et une **grande réactivité**.

Le challenge était de taille !

La douceur de l'hiver 22-23 nous a offert un début de saison paisible. Les différents stades physiologiques de la vigne ont ainsi pu respecter le calendrier classique.

L'étau se resserre en juin avec un mois chaud et humide, appelant à une vigilance extrême et une mobilisation accrue de nos équipes pour protéger notre vignoble du mildiou entre autres.

Ce millésime capricieux et éprouvant, finit par s'assagir sous les fortes chaleurs de l'été permettant une véraison homogène et révélant par la suite des baies mures et équilibrées.

Le coup d'envoi des vendanges des merlots est donné le 13 septembre pour s'achever le 4 octobre sur des cabernets à maturité optimale.

A notre grande surprise, les profils de vin rapidement harmonieux et équilibrés nous conduisent à réduire la durée des macérations de plusieurs jours.

Concentrés et raffinés, les cabernets sauvignons dominent l'assemblage final en apportant puissance et raffinement.

Loin des superlatifs utilisés pour les derniers millésimes, **2023 affirme sans complexe, le classicisme des grands vins de Bordeaux.**

- **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 : 13 au 22 septembre
 - Cabernet Sauvignon : du 23 sept. au 4 Octobre
- **RÉCEPTION VENDANGE** :
 - Vendanges cagettes
 - Table de tri vibrante
 - Tri manuel et tri optique
 - Pas de foulage
 - Encuvage gravitaire
- **SUPERFICIE DU VIGNOBLE** : 75 ha
- **CUVAISON** : 21-24 jours
- **RENDEMENT PROPRIÉTÉ** : 43 hl/ha
- **RENDEMENT 1^{ER} VIN** : 40 hl/ha
- **ASSEMBLAGE GRAND VIN MILLÉSIME 2023** :
 - Cabernet Sauvignon : 64%
 - Merlot : 31%
 - Petit Verdot : 5%
- **ÉLEVAGE** :
 - 35 % barriques neuves
 - 65 % 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



Château Prieuré-Lichine

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

2023



CABERNET PLAYS THE STARRING ROLE in a vintage fraught with danger

In keeping with the wines produced at Prieuré-Lichine for almost 10 years now, the 2023 vintage once again displays our Margaux identity and fervently asserts our uniqueness as a growth. Our DNA resides in the vast mosaic of soils spread out over the Margaux appellation's communes. The shrewd, painstaking selection and matching of the lots from these different terroirs enables us to optimise the harmony of the blend and enhance our particular mark as a wine estate.

This year, the weather conditions called on **great resilience** and **speedy reactions** on the part of our teams.

The challenges were massive!

The quite mild 22-23 winter granted us a stress-free start to the growing season, which developed in accordance with the usual stages of the vine-growing calendar. The situation got much trickier in June, when conditions became hot and humid. As a result, our teams needed to be extremely vigilant and constantly ready to spring into action, most particularly to protect our vineyards from downy mildew outbreaks. This capricious, demanding vine cycle finally settled down when very hot summer weather set in and paved the way for a smooth veraison process and subsequently ripe, balanced grapes.

The harvest began with our Merlot on 13th September and was completed with our Cabernet at optimal ripeness on 4th October. To our great surprise, the profiles of the wines quickly showed harmony and balance. As a result, we shortened the maceration times by several days.

Concentrated and refined, the Cabernet Sauvignon predominates in the final blend, to which it brings power and elegance.

Displaying a different set of superlatives than the last vintages, **the 2023 states without complexes the classicism found in the great Bordeaux wines.**

- **OWNER:** SAS Château Prieuré-Lichine
- **WINEMAKER:** Étienne CHARRIER
- **CONSULTANT ŒNOLOGIST:** Stéphane DERENONCOURT
- **TOTAL SURFACE AREA:** 85 ha (210 Acres)
- **AVERAGE AGE OF THE VINES:** 30 years
- **SOIL TYPE:** Garonne gravel from the Günz era
- **GRAPE COMPOSITION IN THE VINEYARD:**
 - Cabernet Sauvignon: 45%
 - Merlot: 52%
 - Petit Verdot: 3%
- **DE-LEAFING:** 1 side of the Merlot rows in June
- **BEGINNING AND END OF HARVEST:**
 - Merlot: 13th to 22nd September
 - Cabernet Sauvignon: 23rd Sept. to 4th October
- **HARVESTING PROCESS:**
 - Bunches transported in small crates
 - Vibrating sorting table
 - Manual and optical laser sorting
 - No crushing process
 - Gravity-fed vat filling
- **SURFACE AREA OF THE VINEYARD:** 75 hectares (185 acres)
- **VATTING TIME:** 21-24 days
- **OVERALL YIELD:** 43 hl/ha
- **YIELD FOR 1ST WINE:** 40 hl/ha
- **2023 VINTAGE BLEND OF FIRST WINE:**
 - Cabernet Sauvignon: 64%
 - Merlot: 31%
 - Petit Verdot: 5%
- **AGEING:**
 - 35% new barrels
 - 60% second-fill barrels



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

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

