



## Château Prieuré-Lichine Margaux 2016

Parfois capricieuse, toujours généreuse, la météo aura cette année encore joué les trublions dans un scénario palpitant au dénouement grandiose.

L'hiver 15-16 a été plutôt doux et généreux en eau. Le Printemps, dans les moyennes décennales en terme de températures et de précipitations, permet une pousse régulière de la vigne avec une pression cryptomatique importante. La vigilance et la réactivité des équipes assurent la protection du vignoble contre la pression forte du mildiou, et plus spécialement cette année de l'oïdium.

Le mois de juin connaît un épisode pluvieux significatif sans conséquence pour l'oraison. Il faudra attendre le 13 septembre, soit 2 mois pleins, pour retrouver un tel volume de précipitation. En effet avec juillet et août très secs (- 80% d'eau), les raisins grossissent peu et la véraison se fait languissante. Les terroirs graveleux, particulièrement drainants, vont montrer des symptômes de stress hydrique fort, préoccupant pour la récolte voire la pérennité des jeunes vignettes.

Le 13 septembre arrive un orage espéré et redouté : 40 mm et heureusement pas de casse. une aubaine pour relancer nos vignettes. Deux autres épisodes pluvieux en septembre et mi-octobre vont permettre d'amener des raisins juteux à maturité, en laissant chaque secteur exprimer tout son potentiel.

Les vinifications se déroulent sereinement, dévoilant des couleurs exceptionnelles et des degrés alcooliques raisonnables.

Les vins sont équilibrés, denses et élégants avec une acidité légèrement supérieure à 2015 gage d'un potentiel de vieillissement harmonieux.

La trilogie 2014, 2015, 2016 à Prieuré-Lichine ravive les souvenirs de celle de 1988 à 1990 avec des vins très identifiés de leur terroir et de leur millésime.

Gourmand et classique, le Grand Vin de Prieuré-Lichine exprime pleinement les valeurs de son terroir avec l'élégance, la finesse et la race qui caractérisent les grands vins de Margaux.

Cépages, 65 à 70 % Cabernet-Sauvignon, 25 à 30 % Merlot, 5 % Petit Verdot.

Garde. Grand potentiel de garde, supérieur à 25 ans sur les grands millésimes.

Accords mets & vin Le style purement margalais du Château Prieuré-Lichine accompagne tous les plats traditionnels de la cuisine française et les fromages.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant