



CHÂTEAU POUJEAUX 2019

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER

GÉRANT Matthieu CUVELIER

DIRECTEUR Christophe LABENNE

APPELLATION Moulis-en-Médoc

SUPERFICIE 70 hectares **SOLS** Graves de Günz

DENSITÉ de PLANTATION 10000 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES 30 ans

CONSULTANT Stéphane Derenoncourt

PHILOSOPHIE DU CHÂTEAU

Propriétaire depuis 12 ans du Château Poujeaux, la famille Cuvelier poursuit la mise en valeur de sa propriété médocaine. Autour d'une équipe impliquée, elle préserve les valeurs familiales, humaines et qualitatives dans le respect d'un terroir qui exprime sa complexité.

L'harmonie des vins du Château Poujeaux s'enrichit d'un vignoble à l'encépagement équilibré, d'une vinification en baies pleines, d'un élevage en barriques, assurant ainsi un vin dense et soyeux, complexe et subtil, respectueux de son terroir, millésime après millésime.

MILLÉSIME 2019

VENDANGES du 25 septembre au 14 octobre 2019

ASSEMBLAGE 50% Cabernet Sauvignon - 45% Merlot - 5% Petit Verdot

VINIFICATION Fermentation des raisins en baies entières dans 51 cuves inox, bois et béton, thermorégulées, de capacités étudiées aux sélections parcellaires, extraction par remontages, cuvaison de 20 à 25 jours

ÉLEVAGE 33% barriques neuves - 67% barriques de 1 et 2 vins - 12 mois d'élevage

ANALYSES %TAV 14,5 - pH 3,80

PRODUCTION 48 hl/ha - 280 000 bouteilles

DESCRIPTION DU MILLÉSIME

A LA VIGNE Après un automne doux et humide, l'hiver est marqué par une pluviométrie abondante et un radoucissement en fin d'hiver. Après un départ précoce, la vigne tremble au printemps avec quelques matinées gélives. La pousse se poursuit de manière hétérogène à la faveur d'un printemps perturbé par de nombreux épisodes orageux et venteux. La pousse reste active toute la saison, avec un changement de profil du millésime avec l'arrivée d'un été caniculaire et sec. Le retour de la douceur et de la pluie avant la récolte, a permis de récolter des baies riches, équilibrées et d'une belle concentration.

AU CHAI Les rendements ainsi que le niveau de concentration des raisins sont satisfaisants. La richesse et la complexité aromatique de l'ensemble des cépages récoltés promettent, dès la vendange, un superbe potentiel qui sera confirmé en début d'élevage. Le vin obtenu perpétue la lignée des beaux millésimes tout en équilibre, finesse et profondeur.

DÉGUSTATION

VISUEL Robe profonde grenat, s'rise de reflets violets

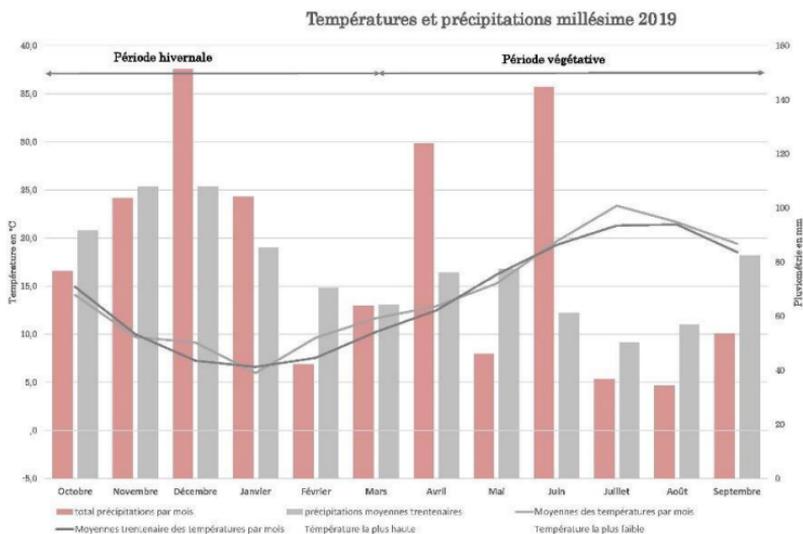
OLFACTIF Nez de bonne intensité, de violette, cassis, pierre à fusil, boîte à cigare

GUSTATIF Attaque souple, veloutée, homogène
Tannins soyeux, grande minéralité
Beaucoup de finesse et d'élégance
Persistance aromatique remarquable.



MILLÉSIME 2019 :

Le climat du millésime 2019 est caractérisé par une douceur hivernale avec une forte pluviométrie, suivi d'un début de printemps précoce et gélif, un cœur de printemps pluvieux, avant un été caniculaire et sec. Les températures se sont adoucies juste avant la récolte offrant à ce millésime 2019 sa rondeur et sa douceur.



CYCLE DE DEVELOPPEMENT VEGETATIF ET DATES DE RECOLTE :

	Débournement	Mi-floraison	Mi-véraison	Récolte
Merlot	1 Avril	27 Mai	09 Août	25 Septembre au 7 Octobre
Cabernet Franc	7 Avril	1 Juin	13 Août	4 au 14 Octobre
Cabernet Sauvignon	6 Avril	1 Juin	12 Août	7 au 14 Octobre
Petit Verdot	7 Avril	4 Juin	18 Août	7 au 9 Octobre

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2019 AU CHATEAU POUJEAUX :

- Hiver doux et pluvieux ayant entraîné un débournement précoce
- Quelques risques de gel printanier le 13 avril, mais aussi les 5 et 6 mai !
- Importantes humectations et de nombreuses averses orageuses en avril et juin
- Floraison un peu étalée avec une légère coulure
- Mois de juin perturbé avec du vent, des orages et une pousse active
- Début d'été très chaud et caniculaire dépassant les 40°C les 23-27 juin, 3-5 juillet et 22-25 juillet
- Véraison relativement homogène
- Bilan hydrique déficitaire jusqu'à la récolte favorisant la concentration
- Belles conditions de maturation estivale (léger stress hydrique, températures élevées, fortes amplitudes thermiques)
- Quelques pluies automnales rafraîchissantes qui affinent la maturité

CARACTERISTIQUES DU CHATEAU POUJEAUX 2019 :

- Rendement satisfaisant avec une belle concentration
- Richesse aromatique de l'assemblage
- Structure fine, harmonieuse et élégante
- Equilibre, rondeur en bouche
- Belle complexité aromatique