



CHÂTEAU POUJEAUX / 2018

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER

GÉRANT Matthieu CUVELIER

DIRECTEUR Christophe LABENNE

APPELLATION Moulis-en-Médoc

SUPERFICIE 70 hectares **SOLS** Graves de Günz

DENSITÉS de PLANTATION 8333 à 10000 pieds/ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES 30 ans

CONSEIL Stéphane Derenoncourt

PHILOSOPHIE DU CHÂTEAU

Propriétaires depuis 10 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 2018

VENDANGES Du 25 septembre au 12 octobre 2018

ASSEMBLAGE 52% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot - 3% Cabernet Franc

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

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

ANALYSES TAV 14 % vol - pH 3.90

PRODUCTION 48 hl/ha - 290 000 bouteilles

DESCRIPTION DU MILLÉSIME

A LA VIGNE Après un automne doux et sec, l'hiver est marqué par une pluviométrie abondante et un refroidissement en fin d'hiver. Après un départ timide, la vigne pousse de manière hétérogène à la faveur d'un printemps chaud et perturbé par de nombreux épisodes orageux. La pousse reste active toute la saison, avec une pression mildiou exceptionnelle, sans cesse ravivée par les averses orageuses et humectations. Un été chaud et sec, vient finalement conclure cette saison technique, permettant d'obtenir des baies riches, équilibrées et d'une belle concentration.

AU CHAI Les rendements sont très satisfaisants avec un bon niveau de concentration de raisins témoignant d'une belle sortie, d'une belle arrière-saison et d'une bonne maîtrise technique. La richesse aromatique et tannique de l'ensemble des cépages récoltés promettent, dès la vendange un superbe potentiel confirmé en début d'élevage. Le vin obtenu présente une belle version d'un grand millésime, tout en équilibre, concentration et finesse.

DÉGUSTATION

VISUEL Robe d'un grenat profond et brillant.

OLFACTIF Nez riche et complexe aux arômes de fruits rouges et noirs.

GUSTATIF L'attaque est souple, et ronde, le vin riche et complexe. Les tannins sont soyeux, d'une grande élégance et d'une rare finesse. Belle persistance aromatique.

NOTES
PERSONNELLES

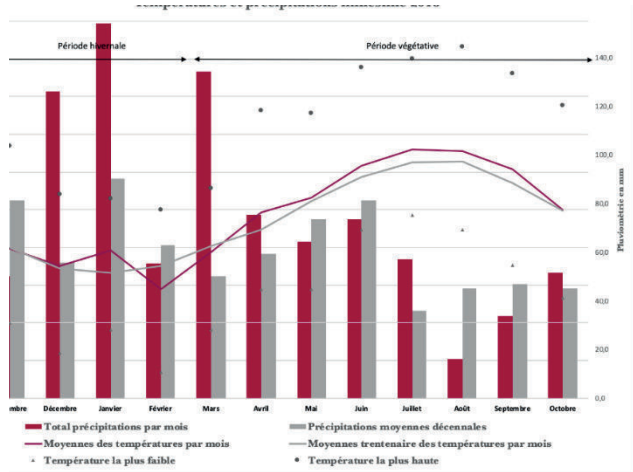
.....
.....

www.chateaupoujeaux.com



LE MILLÉSIME 2018

2018 est un millésime techniquement compliqué et jaloux par la fréquence de ses orages. Après un automne relativement sec, les précipitations hivernales ont été très supérieures aux normales saisonnières. Malgré une fin d'hiver fraîche, le printemps s'est radouci avec de fortes humectations et de nombreuses averses orageuses avant l'accalmie de l'été. La récolte a, quant à elle, bénéficié des conditions d'un superbe été indien.



CYCLE DE DEVELOPPEMENT VEGETATIF ET DATES DE RECOLTE :

	Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison	Récolte
Merlot	7 avril	26 mai	08 août	25 septembre au 5 octobre
Cabernet Franc	8 avril	25 mai	11 août	2 octobre
Cabernet Sauvignon	11 avril	28 mai	12 août	3 au 12 octobre
Petit Verdot	8 avril	02 juin	16 août	28 septembre au 8 octobre

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2018 AU CHATEAU POUJEAUX :

- Débourrement hétérogène
- Pousse irrégulière
- Orages particulièrement importants les 21 et 25 mai
- Importantes humectations et nombreuses averses orageuses
- Floraison étalée mais coulure relativement limitée
- Véraison plus homogène au profit d'un bel été
- Bilan hydrique déficitaire jusqu'à la récolte favorisant la concentration
- Très belles conditions de maturation (léger stress hydrique, températures élevées, fortes amplitudes thermiques)
- Été indien durant les vendanges

CARACTÉRISTIQUES DU CHATEAU POUJEAUX 2018 :

- Rendement satisfaisant et belle concentration
- Richesse aromatique
- Structure harmonieuse, subtile et précise
- Équilibre, rondeur et finesse en bouche
- Belle persistance aromatique