



CHÂTEAU POUJEAUX

2020

PROPRIÉTAIRE Famille 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

CONSEILS Stéphane Derenoncourt

PHILOSOPHIE du CHÂTEAU

Propriétaires depuis 13 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 2020

VENDANGES du 17 septembre au 02 octobre 2020

ASSEMBLAGE 54% Cabernet Sauvignon - 40 % Merlot - 6 % Petit Verdot

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.

ÉLEVAGE 12 mois d'élevage dont 33% de barriques neuves

ANALYSES TAV 13,5 % vol - pH 3,89

PRODUCTION 34 hl/ha - 210 000 bouteilles

DESCRIPTION du MILLÉSIME

A LA VIGNE Après un automne diluvien, le millésime naît entre humidité et douceur extrême. Gestion des sols gorgés d'eau, pression mildiou, météo capricieuse et précocité de la vigne font oublier à nos équipes un confinement placé sous le signe de la technicité et du travail. L'arrêt des pluies à la mi-juin annonce l'éclaircie sanitaire suivie d'un été caniculaire, offrant une belle vendange, mûre et précoce.

AU CHAI Les rendements sont hétérogènes et globalement faibles, avec de beaux merlots concentrés, détendus par les pluies de fin de saison. Les cabernets sauvignons et petits verdots expriment une belle richesse tannique et une complexité aromatique. Prometteur à la vendange, ce superbe potentiel se confirme et s'affine en début d'élevage. Le vin obtenu perpétue la série des beaux millésimes tout en équilibre, finesse et profondeur.

DÉGUSTATION

VISUEL Robe profonde grenat, irisée de reflets violets

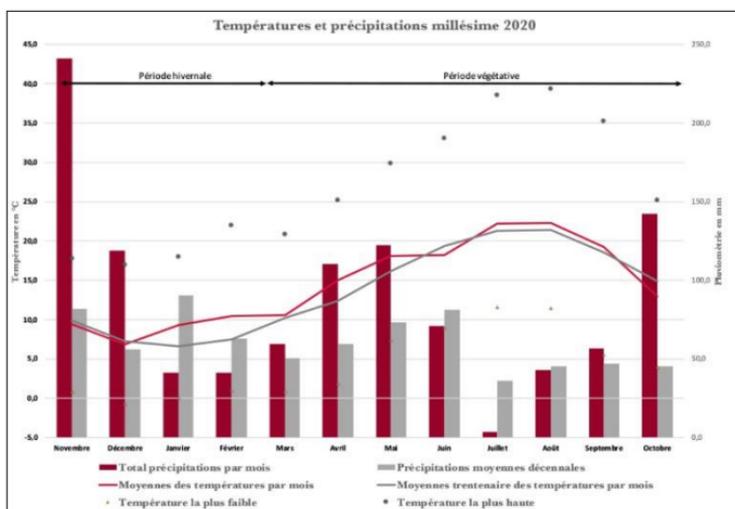
OLFACTIF Nez intense de violette, cassis, pierre à fusil et boîte à cigare

GUSTATIF Attaque souple, veloutée et harmonieuse. Tannins soyeux. Grande minéralité, beaucoup de finesse et d'élégance. Belle persistance aromatique. Un vin lumineux plus que solaire.



LE MILLÉSIME 2020 :

2020 est un millésime technique et qualitatif, dans la lignée des deux précédents. Les divers microclimats de la région, aux excès et variations toujours plus exacerbés, ont contribué à la variété des profils de vins de cette année. L'été extrêmement chaud et sec, a contrebalancé le début de cette année culturale humide et douce, avec de fortes amplitudes thermiques. La rondeur et la concentration des merlots mûrs sont harmonieusement complétées par la puissance et l'équilibre des cabernets sauvignons et petits verdots.



CYCLE DE DÉVELOPPEMENT VÉGÉTATIF ET DATES DE RÉCOLTE :

	Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison	Récolte
Merlot	24 Mars	16 Mai	01 Août	17 au 30 Septembre
Cabernet Franc	25 Mars	16 Mai	08 Août	30 Septembre
Cabernet Sauvignon	30 Mars	19 Mai	01 Août	25 Septembre au 02 Octobre
Petit Verdot	27 Mars	24 Mai	10 Août	23, 24 et 29 Septembre

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME 2020 AU CHÂTEAU POUJEAUX :

- Pluviométrie très importante en novembre (3 fois plus que la normale)
- Hiver et printemps exceptionnellement doux et humide (3 degrés au-dessus des normales de saison)
- Précocité de la vigne maintenue tout au long de la saison
- Importantes humectations et nombreuses averses orageuses fin avril et mi-mai juste avant la fleur, 1ère quinzaine de juin et à la véraison mi-août
- Belles conditions de floraison, avec grappes peu nombreuses et petites
- Pression sanitaire jusqu'à mi-juin, stress hydrique et thermique avec de fortes amplitudes et des records de chaleur en été
- Véraison relativement homogène entre cépages
- Maturation estivale idéale, favorisant la concentration
- Le tout dans un contexte de pandémie mondiale, de gestes barrières, rythmant une saison précoce et exigeante techniquement, active et sans interruption du travail, ni temps mort

CARACTÉRISTIQUE DU CHÂTEAU POUJEAUX 2020 :

- Petit rendement et belle concentration
- Puissance et finesse de l'assemblage
- Equilibre, fin, rond et profond
- Complexité aromatique, harmonie