



# 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 parcelleaires, extraction par remontages, cuvaision 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

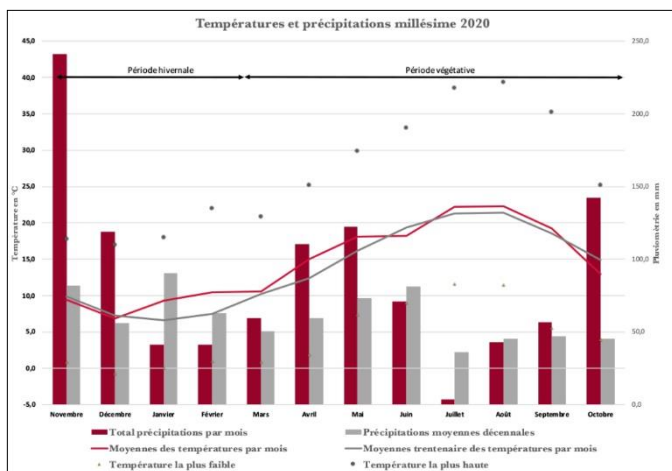
**OLFACTIF** Nez intense de violette, cassis, pierre à fusil et boîte à cigare

**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