



CHÂTEAU POUJEAUX 2021

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER

GÉRANT Matthieu CUVELIER

DIRECTEUR Christophe LABENNE

APPELLATION Moulis-en-Médoc

SUPERFICIE 72 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 14 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 2021

VENDANGES du 30 septembre au 14 octobre 2021

ASSEMBLAGE 55 % Cabernet Sauvignon - 40 % Merlot - 5 % Petit Verdot

VINIFICATION Fermentation des raisins en baies entières dans 51 cuves inox, bois et béton, thermorégulées, de capacités étudiées pour des sélections parcellaires, 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 13 % vol – pH 3,75

PRODUCTION 40 hl/ha – 240 000 bouteilles

DESCRIPTION DU MILLÉSIME

A LA VIGNE Douceur et humidité hivernale font progressivement place à un printemps sec et froid marqué par de nombreux épisodes de gel impactant les parcelles les plus exposées, tout comme notre moral... A partir de mai, douceur et pluies régulières alimentent la pression mildiou. Enfin, un été sec et doux vient finalement accompagner les raisins jusqu'à leur maturité.

AU CHAI Les rendements sont bons sur les beaux terroirs protégés du gel mais plus faibles et hétérogènes d'autres parcelles impactées. Les merlots sont souples et fins, détendus par les pluies de fin de saison. Les cabernets sauvignons et petits verdots ont atteint une maturité apportant fraîcheur, richesse tannique et complexité aromatique. L'élevage révèle un vin fin et équilibré dans la tradition des vins de Poujeaux.

DÉGUSTATION

VISUEL Robe profonde grenat, irisée 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.

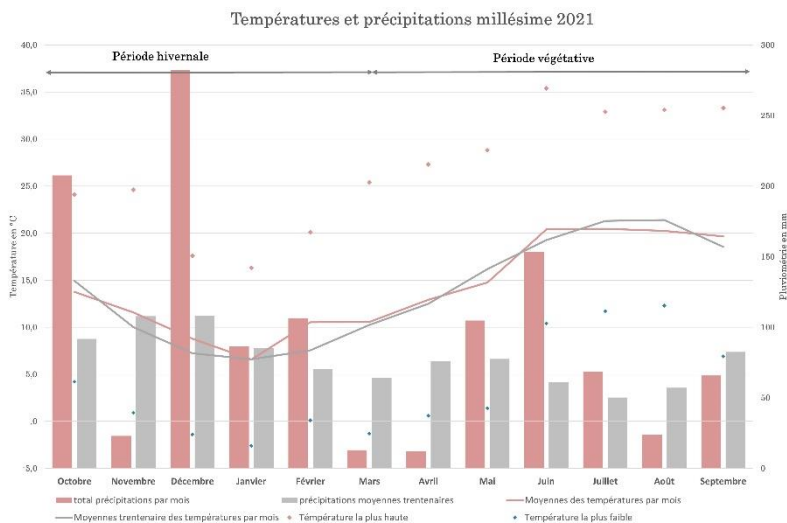
NOTES
PERSONNELLES

.....
.....
.....



LE MILLESIME 2021 :

2021 constitue encore une fois un millésime technique et exigeant. La climatologie de l'année a su préserver le potentiel qualitatif des belles parcelles ainsi que la douceur et la finesse du millésime. L'assemblage est harmonieux : Les petits verdot se fondent avec les cabernets sauvignons qui structurent les tendres et délicats merlots.



Cycle de développement végétatif et dates de récolte :

	Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison	Récolte
Merlot	26 mars	05 juin	11 août	30 septembre au 7 octobre
Cabernet Franc	30 mars	08 juin	16 août	6 octobre
Cabernet Sauvignon	01 avril	08 juin	16 août	6 octobre au 14 octobre
Petit Verdot	03 avril	11 juin	20 août	5 octobre au 8 octobre

Caractéristiques du millésime 2021 au Château Poujeaux :

- Période hivernale pluvieuse et très douce
- Gels de mars et avril impactant les vignes exposées
- Précocité de la vigne fortement ralentie par le froid printanier
- Importantes pluies et humectations jusqu'à fin juillet
- Saison technique et exigeante avec des merlots peu poussants
- Pression sanitaire jusqu'à fin juillet, stress hydrique et forte pression de cicadelles des grillures en fin de saison
- Véraison relativement tardive
- Les conditions estivales convenables aidées par une jolie arrière-saison, ont permis d'atteindre une bonne maturité

Caractéristique du Château Poujeaux 2021 :

- Rendement limité avec une bel équilibre
- Finesse et douceur aromatique de l'assemblage
- Structure harmonieuse et subtile
- Equilibre d'un beau classicisme, élégance et finesse.
- Bouche souple, ample et aromatique.