



CHÂTEAU POUJEAUX 2017

PROPRIÉTAIRE Philippe CUVELIER

GÉRANT Matthieu CUVELIER

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 2017

VENDANGES Du 18 septembre au 04 octobre 2017

ASSEMBLAGE 62 % Cabernet Sauvignon - 25 % Merlot - 13 % 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.

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

ANALYSES TAV 13.5 % vol - pH 3.82

PRODUCTION 26 hl/ha - 140 000 bouteilles

DESCRIPTION DU MILLÉSIME

A LA VIGNE Après un automne frais et sec, la fin d'hiver s'adoucit favorisant un débourrement précoce du vignoble qui avait atteint le stade 5-6 feuilles étalées au moment du gel du 27 avril. Le cœur graveleux du vignoble fut épargné, ailleurs la perte d'inflorescence fut partielle avec une vingtaine d'hectares complètement ravagée. La végétation reprend vite ses droits, avec un mois de décalage sur les secteurs gelés. La floraison est homogène et rapide à la faveur d'un printemps chaud et sec. Un été doux, plutôt sec, avec de bonnes amplitudes thermiques, assure à la fois une bonne maturation des raisins et mise en réserve qualitative des repousses de parcelles gelées.

AU CHAI Les rendements sont normaux sur la partie du vignoble non gelée avec des raisins riches et aromatiques. Le reste est plus hétérogène avec des rendements très faibles. Nous obtenons donc un vin provenant majoritairement des parcelles d'excellence du Château, préservées du gel. Le vin présente fraîcheur, concentration et équilibre, marqués cette année par les Cabernets Sauvignons et Petits Verdots.

DÉGUSTATION

VISUEL Robe grenat sombre et brillante.

OLFACTIF Nez de fruits noirs, épicé, racé et délicat.

GUSTATIF En bouche l'attaque est souple et ronde. Le vin est dense et fin.
Les tanins sont mûrs et fondus. Le tout est équilibré et harmonieux.

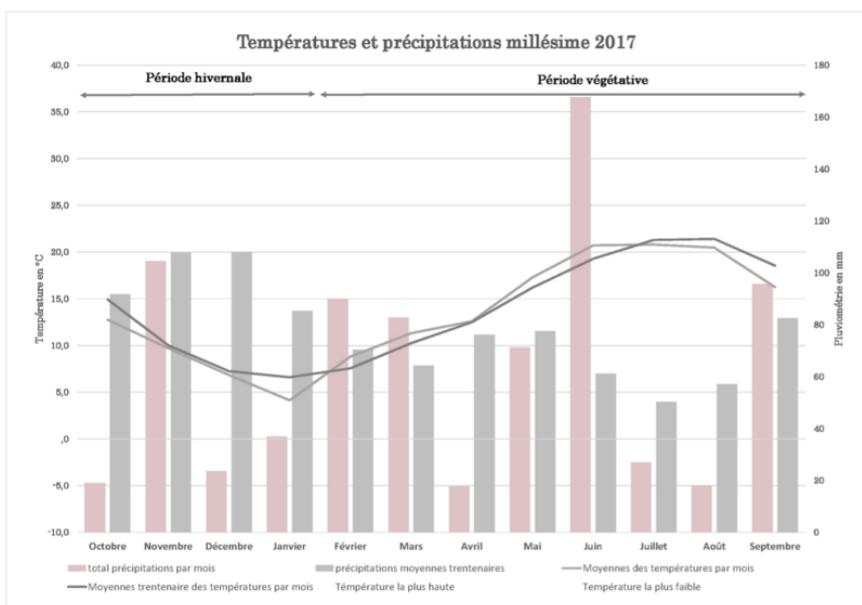
NOTES
PERSONNELLES

.....
.....



LE MILLÉSIME 2017

2017 est un millésime précoce marqué par le gel printanier qui a touché sévèrement le vignoble bordelais. Après un automne et un début d'hiver froid et sec, les températures se sont radoucies avec un régime de précipitation supérieur à la normale décennale. Le printemps doux et très ensoleillé est suivi d'un été sec et frais.



CYCLE DE DEVELOPPEMENT VEGETATIF ET DATES DE RECOLTE :

	Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison	Récolte
Merlot	3 avril	27 mai	29 juillet	18 au 27 septembre
Cabernet Franc	5 avril	26 mai	02 août	26 septembre
Cabernet Sauvignon	12 avril	28 mai	31 juillet	26 septembre au 4 octobre
Petit Verdot	6 avril	29 mai	07 août	25 au 27 septembre

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2017 AU CHATEAU POUJEAUX:

- Débourrement précoce
- Gel historique le 27 avril, le cœur graveleux du vignoble préservé
- Floraison homogène et courte sous un climat chaud et sec
- Véraison précoce mais hétérogène sur parcelles impactées par le gel
- Été doux, sec avec un ensoleillement moyen
- Bilan hydrique déficitaire à la véraison
- Très bonnes conditions de maturation (léger stress hydrique, températures moyennes et maximales élevées, fortes amplitudes thermiques la deuxième quinzaine d'août)
- Mois de septembre plutôt frais

CARACTERISTIQUES DU CHATEAU POUJEAUX 2017 :

- Rendement normal sur le cœur qualitatif historique, faible ailleurs
- Fraîcheur aromatique
- Structure tannique harmonieuse, subtile et précise
- Bel équilibre et rondeur en bouche
- Persistance aromatique