



CHÂTEAU POUJEAUX 2022

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

CONSEIL Stéphane Derenoncourt

PHILOSOPHIE DU CHÂTEAU

Propriétaires depuis 15 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 2022

VENDANGES Du 15 septembre au 30 septembre 2022

ASSEMBLAGE 55% Cabernet Sauvignon - 42% Merlot - 3% Petit Verdot

VINIFICATION Fermentation des raisins en baies entières en cuves inox, bois et béton, thermorégulées, de capacités adaptées 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 3.85

PRODUCTION 40 hl/ha - 260 000 bouteilles

DESCRIPTION DU MILLÉSIME

A LA VIGNE Après un hiver relativement frais, un printemps doux et humide fait craindre les quelques gelées d'avril. Finalement peu impactés par le gel, la saison bascule dans la chaleur et la sécheresse. La vigne profite au mieux de cette belle saison et de pluies abondantes et salvatrices en juin qui permettent de supporter un été sec et caniculaire. La pleine maturité précoce des raisins caractérise ce superbe millésime.

AU CHAI Les raisins récoltés, homogènes et concentrés, tiennent leurs promesses au cours des vinifications. Les merlots se révèlent doux, complexes et délicats, gorgés de soleil. Les cabernets sauvignons et petits verdots apportent fraîcheur, profondeur tannique et complexité aromatique. L'élevage de cet assemblage laisse augurer la naissance d'un grand millésime de Poujeaux, fin, complexe, profond et équilibré.

DÉGUSTATION

VISUEL Robe sombre, grenat, irisée de reflets violets.

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

GUSTATIF L'attaque est souple, et veloutée. Les tannins sont fins, soyeux et enveloppants. L'équilibre entre la fraîcheur, la minéralité, les arômes complexes de fruits noirs est élégant. Belle persistance aromatique.

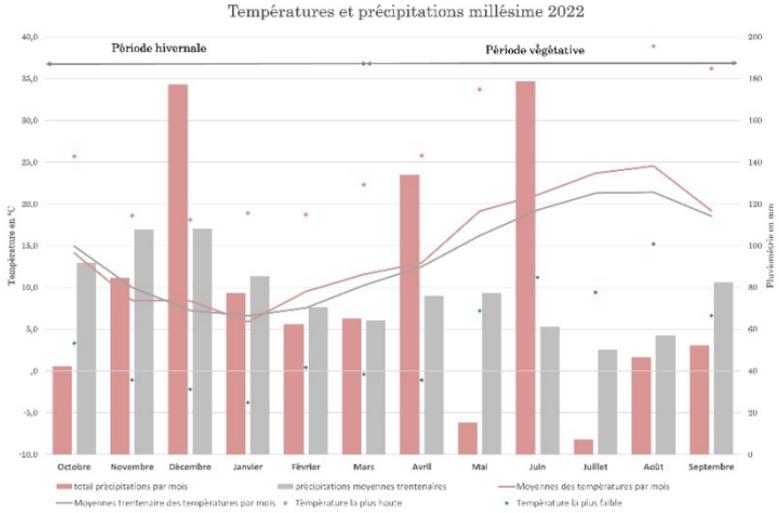
NOTES
PERSONNELLES

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



LE MILLÉSIME 2022

2022 signe un beau millésime solaire et généreux, avec une belle intensité aromatique. La climatologie de l'année a sublimé la diversité des terroirs du vignoble. Les pluies de juin ont permis à la vigne de supporter, le stress hydrique de cette année caniculaire. L'assemblage présente ainsi un parfait et harmonieux équilibre entre la fraîcheur et la structure des cabernets sauvignons et des petits verdot, et la douceur, la délicatesse des merlots.



CYCLE DE DEVELOPPEMENT VEGETATIF ET DATES DE RECOLTE :

	Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison	Récolte
Merlot	30 mars	28 mai	11 août	15 septembre au 23 septembre
Cabernet Franc	7 avril	30 mai	15 août	29 septembre
Cabernet Sauvignon	8 avril	30 mai	15 août	22 septembre au 30 septembre
Petit Verdot	13 avril	4 juin	19 août	21 septembre au 30 septembre

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2022 AU CHATEAU POUJEAUX :

- Période hivernale fraîche à la pluviométrie normale
- Gels de début avril peu impactants
- Pousse lente de la vigne fortement ralentie par le froid printanier
- Alternances de périodes de chaleurs pluvieuses (avril/juin) et sèches voire caniculaires (mai/juillet/août)
- Merlots peu poussants jusqu'à la nouaison
- Pluies orageuses abondantes en juin
- Faible pression sanitaire, stress hydrique important sur jeunes vignes
- Véraison homogène
- Conditions estivales idéales pour une maturité précoce

CARACTÉRISTIQUES DU CHATEAU POUJEAUX 2022 :

- Rendement limité avec une récolte très qualitative
- Complexité, équilibre et finesse de l'assemblage
- Structure pleine, ample et harmonieuse
- Fraicheur, finesse et concentration d'un superbe millésime solaire
- Bouche complexe, pleine et aromatique