



CHÂTEAU POUJEAUX

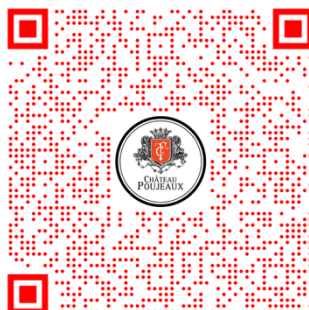
LE MILLÉSIME 2025

Le Lumineux !

MILLÉSIME 2025

VENDANGES	Du 12 au 25 septembre 2025
ASSEMBLAGE	52 % Cabernet Sauvignon 40 % Merlot 08 % Petit Verdot
ÉLEVAGE	25 % barriques neuves - 75 % barriques de 1 et 2 vins 12 mois d'élevage
ANALYSE	TAV 13% vol - pH 3,79
PRODUCTION	27 hl/ha - 200 000 bouteilles

*Fiche technique
et millésime détaillé*





CHÂTEAU POUJEAUX

LE MILLÉSIME 2025

Le Lumineux !

PROPRIÉTAIRE Famille Philippe Cuvelier
GÉRANT Matthieu Cuvelier
DIRECTEUR Christophe Labenne
CONSEIL Derenoncourt Consultants

VIGNOBLE

APPELLATION Moulis-en-Médoc
SITUATION GÉOGRAPHIQUE Croupe du Grand Poujeaux
SUPERFICIE 66 hectares
SOL Graves de Günz
ENCÉPAGEMENT 50 % Cabernet Sauvignon
40 % Merlot
05 % Cabernet Franc
05 % Petit Verdot
DENSITÉ DE PLANTATION Entre 8 333 et 10 000 pieds à l'hectare
ÂGE MOYEN DES VIGNES 30 ans

MILLESIME 2025

VENDANGES Du 12 au 25 septembre 2025
TRI/RÉCEPTION Manuel et mécanique
ASSEMBLAGE 52 % Cabernet Sauvignon
40 % Merlot
08 % Petit Verdot
VINIFICATION Fermentation des raisins en baies entières dans 51 cuves inox, bois et béton, thermorégulées, de capacités adaptées aux sélections parcellaires, extraction par remontages, cuvaison de 20 à 25 jours
ÉLEVAGE 25 % barriques neuves - 75 % barriques de 1 et 2 vins
12 mois d'élevage
ANALYSE TAV 13 % vol - pH 3,79
PRODUCTION 27 hl/ha - 200 000 bouteilles



CHÂTEAU POUJEUX

LE MILLÉSIME 2025

Le Lumineux !

Le Lumineux incarne **l'éclat d'un millésime d'exception**, véritable signature d'une **grande année solaire**. À la fois rayonnant et précis, il révèle toute la noblesse d'un **équilibre rare entre puissance, fraîcheur et pureté**, annonçant un vin de caractère à fort potentiel.

Ce millésime a bénéficié **d'une climatologie idéale**, avec des températures légèrement supérieures aux normales (+4 °C) et de **fortes amplitudes thermiques** jour/nuit, favorisant **une maturation optimale** tout en préservant **une excellente acidité**.

Les petites baies ont conduit à de **faibles rendements** (moins de 30 hl/ha) et confèrent à ce millésime **rare** une belle concentration. **La fraîcheur, précise et traçante, structure l'ensemble** et participe à un niveau de qualité particulièrement remarquable.

Description du millésime

À LA VIGNE

Une saison hivernale assez classique laisse progressivement place à la saison de débourrement initié en mars, à la faveur de températures douces et sèches. L'été sera chaud et sec, ponctué de quelques orages salutaires. Les rendements de récolte sont faibles car les baies sont petites et concentrées. La pluie fera

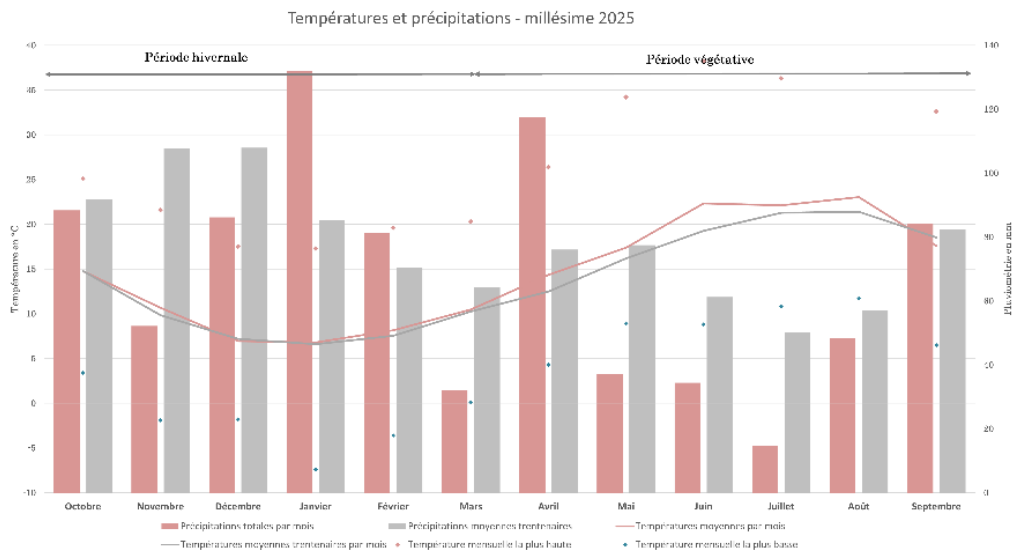
son retour peu de temps avant les vendanges, offrant ainsi des conditions idéales pour attendre les raisins et permettre d’atteindre la pleine maturité. Le bon état sanitaire du vignoble nous le permettant, nous attendrons que les pluies de fin septembre cessent pour vendanger sereinement.

AU CHAI

Cet été chaud et ensoleillé a produit des raisins naturellement équilibrés, certes concentrés mais conservant une belle acidité et des degrés contenus. Le Merlot est fruité, enrobé, gourmand et tendre. Le Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot sont quant à eux précis, complexes, subtils et frais. Les extractions sont rapides, réalisées en douceur, afin de préserver l’intensité des arômes, l’harmonie et l’onctuosité des tanins.

Le millésime 2025

Ce millésime exceptionnel est à la fois lumineux et équilibré, concentré et fruité. Les conditions météo particulières ont su préserver tout son fruit, ses arômes et sa fraîcheur dans ce vin. Chaque association cépage / terroir a pu exprimer sa singularité, sa complexité, ses spécificités. L'ensemble compose un vin harmonieux, riche, élégant et subtil alliant onctuosité et délicatesse.



**CYCLE DE DÉVELOPPEMENT VÉGÉTATIF
ET DATES DE RÉCOLTE :**

	Débourrement	Mi-Floraison	Mi-Véraison	Récolte
Merlot	27 mars	23 mai	27 juillet	12 au 20 septembre
Cabernet Sauvignon	07 avril	22 mai	29 juillet	17 au 25 septembre
Petit Verdot	10 avril	28 mai	04 août	18 au 22 septembre

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME 2025 AU CHÂTEAU POUJEAUX :

- Saison hivernale proche des moyennes décennales
- Débourrement précoce
- Avril doux et pluvieux
- Cycle végétatif précoce, rythmé, sans pause
- Floraison peu abondante
- Petites baies qui ne grossiront que peu
- Pas de pression maladie
- Véraison quasi complète dès la fin juillet
- Maturité choisie
- Vendanges précoces et qualitatives

CARACTÉRISTIQUES DU CHÂTEAU POUJEAUX 2025 :

- Grand millésime
- Rendement faible
- Belle structure et concentration
- Tanins moelleux et onctueux
- Equilibre des arômes, degrés et acidité
- Élégance, complexité et finesse de l'assemblage
- Longueur, tension et onctuosité
- Subtilité, fraîcheur et fruité