

CHATEAU BRANAS GRAND POUJEAUX 2021

Les conditions météorologiques du millésime

Le millésime 2021 a requit patience et investissement. Nous avons travaillé sans relâche pour protéger nos vignes ; contre le gel de fin avril et contre la pression des maladies durant un été particulièrement humide. Notre proximité avec la Gironde nous a protégé contre le gel. Le soleil de fin d'été, en Août et Septembre, a créé malgré tout des conditions favorables pour le Merlot, une variété dont la maturation précoce est réputée pour sa difficulté à supporter des températures trop élevées.

Pour le Cabernet Sauvignon, sa maturation plus lente a favorisé une bonne maturité phénolique. Les sucres n'ont pas été excessifs. De bon augure pour l'équilibre gustatif. Les premières vendanges ont débuté le 29 septembre avec deux semaines de retard par rapport aux millésimes précédents. Le rendement est à 42 hl/ha, la qualité de la récolte est très homogène et l'état sanitaire est parfait.

L'avis du responsable technique

Nous avons récolté de très beaux raisins, la météo favorable dans les semaines des vendanges nous ont permis d'atteindre le niveau optimum de maturité pour chaque parcelle. Les vinifications se sont déroulées dans de bonnes conditions avec alternance de remontage et pigeage. Ce millésime 2021 demandait une extraction douce. La macération post fermentaire a apporté du gras et du volume à des vins déjà harmonieux. Le taux d'alcool est moins élevé que les millésimes précédents et de ce fait le vin a déjà un très bon équilibre.



-
- ✓ Dates des vendanges 2021 : Merlot du 29 septembre au 7 Octobre
Cabernet Sauvignon du 4 Octobre au 13 Octobre
Petit Verdot le 2 Octobre
 - ✓ Assemblage : 60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
 - ✓ Élevage : 100% en barriques de 4 tonneliers français : 50% bois neuf, 50% barriques d'un vin
 - ✓ Potentiel en Alcool (%VOL) : 13,5%
 - ✓ Durée d'élevage : 16 mois

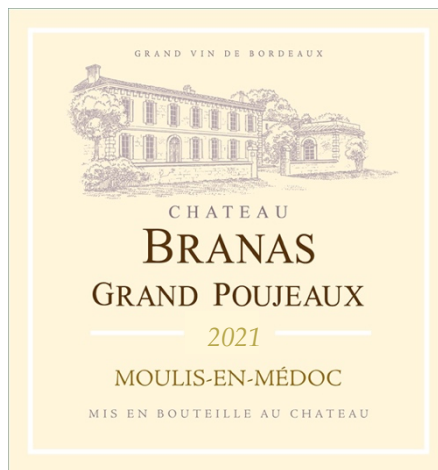


Dernier jour de vendange de Merlot



Le terroir unique du plateau de Grand Poujeaux





CHATEAU BRANAS GRAND POUJEAUX 2021

Appellation :	Moulis-en-Médoc
Propriétaires :	Gommer, Onclin, Pen
Conseil :	Hubert de Bouïard, Oenolab
Vignoble :	Localité : Grand Poujeaux Superficie : 23 hectares Type de sol : Graves garonnaises
Encépagement vignoble :	64% Merlot 30% Cabernet-Sauvignon 6% Petit Verdot
Age moyen de la vigne :	34 ans
Mode de taille :	Guyot double Médocaine
Effeuillage :	Oui
Vendanges vertes :	Oui
Vendanges rouges :	Manuelles en cagette
Réception vendanges :	Tri manuel et optique avant et après éraflage, encuvage gravitaire en baies entières

