

CHATEAU POUGET

Grand Cru Classé 1855

MARGAUX

PRIMEUR 2018

Les conditions climatiques du millésime

Le cycle 2018 a connu deux périodes aux conditions météorologiques très différentes et très marquées : six mois pluvieux, tout d'abord, jusqu'à la mi-juillet (la pluviosité d'une année entière reçue en six mois), puis la situation s'est ensuite radicalement inversée, avec un été chaud et sec, à l'ensoleillement maximal en août et septembre.

Le mois de janvier, qui fut très doux, a marqué aussi un record d'humidité aussi. Après des mois de février et mars froids (respectivement 2,7 et 1°C sous les normales), un avril très doux, chaud en seconde décade entraîna un débourrement plutôt précoce et rapide.

En mai ce fut une succession d'orages, avec une alternance de périodes pluvieuses et sèches. La floraison à partir du 24, un peu plus tardive qu'en 2017, a connu des alternances de périodes pluvieuses, qui ont entraîné une certaine coulure, particulièrement sur nos vignes, âgées, mais par chance le vignoble a échappé aux forts orages de grêle du 26 mai. Juin et la première quinzaine de juillet furent à la fois pluvieux et chauds, ce qui rendit plus difficile la lutte contre le mildiou.

L'été, arrivé à la mi-juillet, chaud (+1°C en juillet, +0,3°C en août par rapport aux normales), sec, (42 % de déficit hydrique en août, 77 % en septembre), sans excès de chaleur cependant, a connu une insolation remarquable (18 % au-dessus des normales pour juillet, août et septembre). L'ensoleillement, d'avril à septembre, a été de loin le plus important depuis 2008, avec 179 h de plus que la normale (2010 : 111 h, 2015 : 111 h). Septembre en particulier n'a connu que trois jours avec un temps couvert.

Dès le mois d'août les matinées ont été le plus souvent fraîches (14°C le matin du 10/08) et les écarts journaliers de température élevés, favorisant une parfaite maturation des raisins, tandis que la sécheresse des sols entraînait un ralentissement du métabolisme des plantes.

Le temps favorable nous a permis de vendanger lentement, pour coller à la maturité optimale des parcelles, et la récolte a donc duré du 2 au 20 octobre, sur des raisins très mûrs et sains.

En début d'élevage toutes les couleurs étaient remarquables. Les Merlots avaient beaucoup de mâche, de beaux arômes, un taux d'alcool élevé mais plus de fraîcheur que nous en attendions lors de la récolte. Les Cabernets Francs étaient très séducteurs, équilibrés, avec une belle complexité aromatique ; les Petits Verdots étaient massifs, avec une belle finesse de tanin, tandis que les Cabernets Sauvignons paraissaient frais, fins, purs, avec un beau cortège aromatique et une très longue finale.

Le vin

En mars 2019, il montre une très belle couleur, dense et jeune. Le nez est intense, au fruit mûr, avec un fin boisé qui reste étonnamment discret, tant sont puissants les fruits. Epicé, il évoque déjà la fraîcheur.

En bouche, l'attaque est d'entrée puissante et volumineuse, vive, déjà crémeuse. C'est ensuite un volume dense, dans un riche cortège aromatique. La finale vient allonger l'ensemble, dans un environnement tannique de grande qualité, à la fois puissant et élégant.



16
16,5



16

bettane +
desseuve

91
92

JAMES SUCKLING.COM

16

Le Point

87
89

Jeff Leve
- The Wine Cellar Insider -

93
94

LE FIGARO VIN

87
89

Wine Spectator

Surface: 10 ha
Sols:
graves silencieuses
maigres de Margaux
Age moyen du vignoble:
35 ans
Propriétaire:
Famille Guillemet

Assemblage :
Cabernet Sauvignon: 38%
Merlot: 49%
Petit Verdot: 6%
Cabernet Franc: 6%