

CHÂTEAU
POUGET

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

MESTREZAT

GRANDS CRUS

· 1815 ·



CHÂTEAU POUGET

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX



EXCLUSIVITÉ MESTREZAT DEPUIS LE MILLÉSIME 2008

Quatrième **Grand Cru Classé** en 1855

Un vignoble de 10 ha situé sur un **terroir exceptionnel**, une superbe croupe graveleuse de l'**appellation Margaux**.

Propriétaire : M. Lucien Guillemet, également propriétaire de **Ch. Boyd-Cantenac**, 3^e grand cru classé à Margaux : un des rares propriétaires du Médoc également **winemaker**.

Le domaine est dans les mains de la famille Guillemet depuis **5 générations**.

Une approche tournée vers la **viticulture raisonnée** et un savoir-faire respectueux du fruit et des sols.

Un **Margaux traditionnel**, alliant puissance et finesse, dans le style le plus pur des grands crus de Margaux.



Vignoble

Superficie :	10 ha.
Commune :	Margaux
Sol :	Sables et graves
Âge moyen de la vigne :	42 ans
Densité :	10 000 pieds par hectare

Encépagement : 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Cabernet Franc et 2% Petit Verdot.

Vendanges : Manuelles avec table de tri

Elevage : 18 mois en barriques (90% bois neuf)

MESTREZAT  GRANDS CRUS



CHÂTEAU POUGET

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Millésimes disponibles

2004 - 2006 - 2008 - 2009 - 2010 - 2011 - 2012 - 2013 - 2014

Millésime 2008 :

Bettane & Desseave	16,5/20
Jacques Dupont - Le Point	16/20
La Revue du Vin de France	15/20
Gault & Millau	15/20

« Ce château renoue avec la qualité, comme en attestent les derniers millésimes dégustés. Le 2008 ne joue pas la puissance, mais laisse parler une belle trame fine. Les épices accompagnent le cassis goûteux et la pointe de violette. Délicieux. » Gault & Millau

Millésime 2009 :

Wine Spectator	93-69/100
Decanter	17/20 - ★★★★★
La Revue du Vin de France	16/20
Bettane & Desseave	17/20
Jacques Dupont - Le Point	16/20

« Violette, vanille, poivre, bouche souple, veloutée, crémeuse. Un vin gourmand, plaisant, assez jeune, bien fait, flatteur au palais. » Jacques Dupont

Millésime 2010 :

Wine Spectator	89/100
Decanter	17/20 - ★★★★★
James Suckling	91/100
La Revue du Vin de France	15,5/20
Bettane & Desseave	15,5/20
Jacques Dupont - Le Point	15,5/20

« Voici un Pouget délicieux, avec une matière parfaitement mûre et beaucoup d'éclat. Plein de fruit, délicat et suave, ce vin est l'archétype du beau margaux. Belle finale aux tanins intégrés. » RVF

Millésime 2011 :

Decanter	16,5/20 - ★★★★★
James Suckling	91/20
La Revue du Vin de France	15-16/20
Bettane & Desseave	16/20
Jacques Dupont - Le point	15/20

« Fruits rouges, bouche vive, très parfumée, tanins moelleux, souples, du gras, plein, finale assez marquée, sphérique. Le boisé ne domine pas. » Jacques Dupont

Millésime 2012 :

Decanter	17/20 - ★★★★★
La Revue du Vin de France	14,5-15,5/20
James Suckling	91/100
Bettane & Desseave	17/20
Jacques Dupont - Le Point	15/20

« Bouteille magnifique, qui dominait notre dégustation aveugle des 2012, et qui avait bien plus de charme et de nuances que le 2010. Tout en élégance florale et avec une longueur étonnante. » Bettane & Desseave

Millésime 2013 :

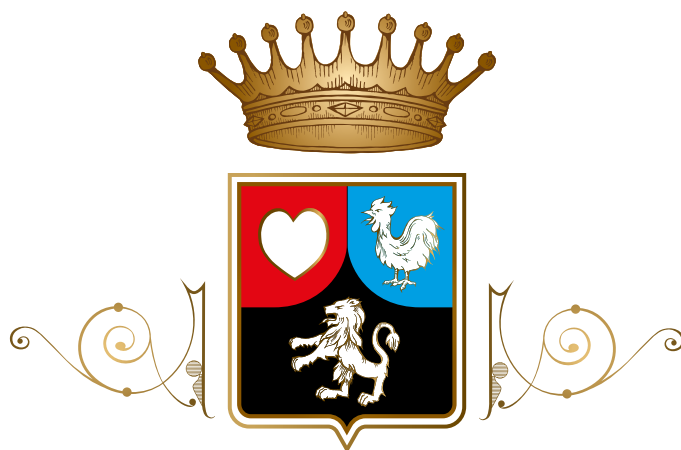
La Revue du Vin de France	15/20
Guide Bettane & Desseave 16	16/20
Guide Hachette 2017	★
Gault & Millau	15,5/20

« Impeccable évolution en bouteille avec toutes les promesses de l'échantillon primeurs, un vin charnu et velouté, sans sécheresse, au boisé bien maîtrisé. Un margaux authentique. » Bettane & Desseave

Millésime 2014 :

James Suckling	91/100
La Revue du Vin de France	15/20
Guide Bettane & Desseave 16	16,5/20
Jean-Marc Quarin	15,5/20

« Excellent corps, texture riche et équilibrée, tannin solide, franc, ferme, aucun signe de manque de maturité de raisin. » Bettane & Desseave



MESTREZAT GRANDS CRUS

La Croix Bacalan - 109, rue Achard - BP 154 - 33042 Bordeaux Cedex - France x Tel : +33 (0) 5 56 36 57 49
contact@mestrezat.com x www.mestrezat.com