

GREENWOOD

FINE WINE

Est. 1997

www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19

2017

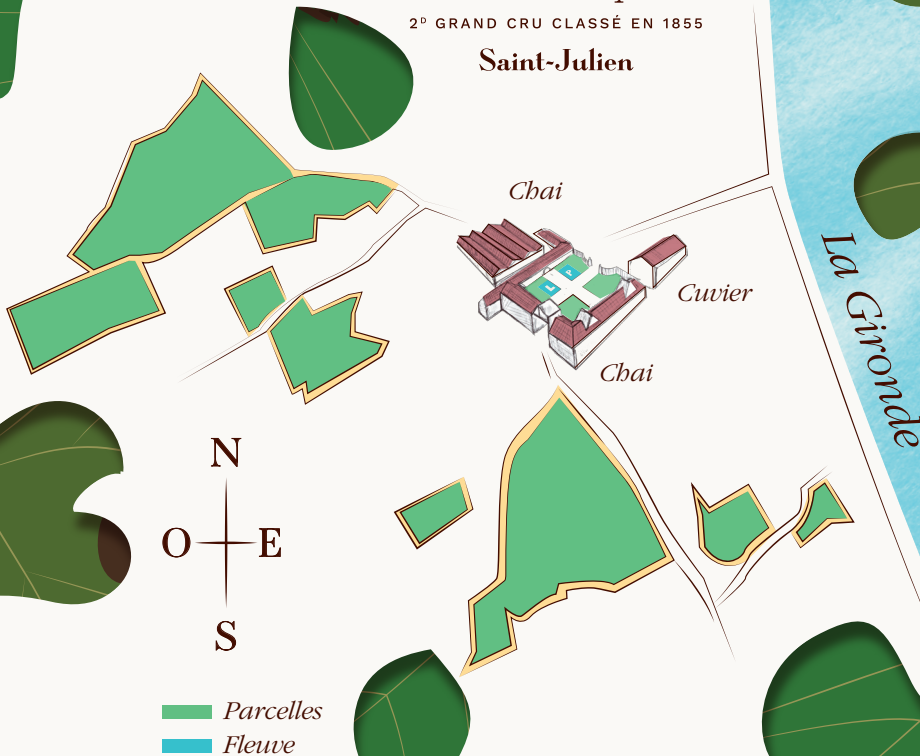
LA CHANCE DES GRANDS TERROIRS



**Château
Léoville Poyferré**

2^D GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Saint-Julien



2017 LA CHANCE DES GRANDS TERROIRS

Si le terrible épisode de gel fin avril a fait de sérieux dégâts dans le vignoble bordelais, Saint-Julien peut louer Saint Vincent, saint patron des vignerons, de lui avoir accordé sa protection, pour le pire et finalement le meilleur....

A l'instar de ses compagnons d'infortune en 7, 2017 est parti du mauvais pied, entre un hiver très sec et un gel printanier tardif. Le terroir et les conditions climatiques estivales relèvent ensuite la barre et permettent de façonner des vins marqués par une belle expression aromatique, de la densité, le tout avec un joli potentiel de garde. **UN BEL OUTSIDER QUI TORD LE NEZ AUX IDÉES REÇUES !**

Les hivers se suivent et ne se ressemblent pas, après celui de 2016 caractérisé par un excédent de pluie, l'hiver 2017 est bel et bien celui de tous les excès. Il s'est distingué comme étant particulièrement sec et froid accompagné de rares gelées concentrées en janvier, et plus fréquentes à Saint Julien que d'habitude.

Si mars présente des températures élevées en journée encourageant un débourrement assez précoce, les conditions clémentes et sèches du mois d'avril favorisent une croissance régulière de la vigne. Fin mai, en période chaude et sèche, la floraison est précoce, rapide et homogène, suivi d'un net réchauffement en juin. Les pluies de mai et juin assurent néanmoins une bonne alimentation hydrique.

Si l'on peut qualifier le tout début de l'été de caniculaire, avec un pic record de 35,3°C obtenu sur trois dates, juillet connaît une chaleur régulière. Août est relativement chaud et bien ensoleillé. La véraison est elle aussi précoce, rapide et homogène.

Des pluies renouvelées en septembre balayent une arrière-saison sèche. Elles accélèrent la récolte des merlots et préservent la pleine maturité des Cabernets et Petits Verdots, garantissant un fruit expressif et des tanins soyeux.

VENDANGES

du 20 septembre au 3 octobre

ASSEMBLAGE

67% Cabernet Sauvignon
31% Merlot
2% Petit Verdot

PRODUCTION

208 000 bouteilles

Engagé dans des démarches respectueuses de l'environnement, le Château Léoville Poyferré a intégré la démarche SME* des vins de Bordeaux en 2016 et est certifié HVE** de niveau 3 depuis le millésime 2017.



HARVEST TIME

20th September to 3rd October

BLEND

67% Cabernet Sauvignon
31% Merlot
2% Petit Verdot

PRODUCTION

208,000 bottles

Château Léoville Poyferré is committed to its impact on the environment. As a testament to our engagement, we joined a voluntary collective initiative that is particular to the wines of Bordeaux called an Environmental Management System (SME)* in 2016. Château Léoville Poyferré is also certified HVE Level 3** since the 2017 vintage.



As the years go by, we see a shift in patterns between the winter months. 2016 was exceedingly wet, whereas 2017 was the complete opposite. A vintage of extremes, it was particularly dry and very cold with rare frosts in January that were much more frequent than what we usually see here in Saint-Julien.

Come March, daytime temperatures were mild encouraging an early bud break. April was dry and warm offering ideal conditions for the continued development of the vine. By May, during a warm dry spell, the flowering was also early, but quick, and homogenous with a peak of heat during the month of June. Frequent rainfall during May and June ensured replenished water stores.

The beginning of summer was marked by heatwaves with record temperatures of 35.3°C on three separate dates, moving through July with much more even summer heat. The temperatures went up a little in August with lots of sunshine. The véraison, also precocious, was equally rapid and homogenous in the vineyard.

Frequent spells of rain in September washed away the late season dryness and brought forward the harvest dates for the Merlot. Optimal ripeness was preserved for the Cabernet Sauvignon and Petit Verdot, ensuring the full expression of the fruit and silky tannins.

A PROPOS DE NOS VINS

L'origine de Léoville remonte à 1638. Suite à différents partages et successions, Léoville Poyferré naît en 1840. Lors du classement des vins du Médoc de 1855, il est élevé au rang de Second Grand Cru Classé.

Situé sur la prestigieuse appellation Saint-Julien, le vignoble couvre différents types de terroirs de graves, qui contribuent à l'amplitude et la complexité de ses vins.

En 1920, La famille Cuvelier acquiert le château Léoville Poyferré (58 hectares), ainsi que le château Moulin Riche (22 hectares).

Etabli en 1885 sur une terrasse de graves plus anciennes d'un seul tenant, ce dernier prend le nom de son lieu-dit. Ses vins aux tanins plus souples offrent une autre expression de l'appellation. Déjà accessibles dans leur jeunesse, ils présentent l'équilibre et l'élégance caractéristiques de Saint-Julien.

Pavillon de Léoville Poyferré, second vin des deux châteaux, est élaboré à partir des vignes les plus jeunes.

ABOUT OUR WINES

The origin of Léoville goes back to 1638. Following various divisions and successions, Léoville Poyferré was born in 1840. In the 1855 classification of Médoc wines, it was endowed with the rank of Second Grand Cru Classé.

Located in the prestigious Saint-Julien appellation, the vineyard covers different types of gravel soils, which contribute to the amplitude and complexity of its wines.

En 1920, the Cuvelier family acquired Château Léoville Poyferré (58 hectares), as well as Château Moulin Riche (22 hectares).

Established in 1885 on a terrace of more ancient gravel, Château Moulin Riche is named after its local "place-name". The wines offer more supple tannins and another expression of the appellation. Quite accessible in its youth, it presents the balance and the elegance characteristic of Saint-Julien.

Pavillon de Léoville Poyferré, second wine of both châteaux, is made from the younger vines.



L'AVIS DE LA PRESSE PRESS HIGHLIGHTS

95-96 JAMES SUCKLING
www.jamessuckling.com

Very tight and energetic finish to this young, new red with currant and blackberry character. Hints of crushed stones. Dense and four-square with a chewy tannin structure and a long finish. Very muscular. Serious encore to the 2016. Same level ?

97 JEFF LEVE
www.thewinecellarinsider.com

Before the licorice, black cherry, truffle, and cocoa-filled bouquet seductively arrives, you'll notice a startling depth of color. Full bodied, rich and flowing with the darkest of red fruits and gently dusted with a blast of even darker chocolate, this wine is wrapped in cashmere. It is graceful and fresh from the very first dance to the long good-bye.

95 JANE ANSON
Decanter

There's a succulent damson and cappuccino expression through the finish here, along with tautly constructed, bouncy tannins that are both expressive and powerful. It's one of the more rich and round wines in St-Julien, as fits the house style. A success in the vintage, underlining again that St-Julien has had an extremely lucky 2017.

18,5 LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Un très grand séducteur qui affiche une douceur de tanins et une délicatesse de fruit superbes. Le fruit est charnu, croquant et la finale soyeuse. Il s'étire avec bonheur.

17,5 BETTANE & DESSEAUVÉ
18 Terre de Vins

Vin complet, rivalisant avec les premiers crus, noblement réglissé, avec une chair un peu plus ronde que Barton ou Las Cases, liée à une plus grande proportion de merlot.

**The SME allows us to take into consideration the environmental impact from vine to bottle to continually improve and optimize our systems.*

***HVE, meaning High Environmental Value, measures our environmental sustainability at various critical points in all aspects of the business. Level 3 is the highest level achievable.*

GREENWOOD

FINE WINE

Est. 1997

www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19

COME AND DISCOVER THE SECRETS OF A GREAT TERROIR !

Château Léoville Poyferré welcomes guests for tours and tastings all year around by appointment.

Details and reservations on our website.

www.leoville-poyferre.fr  