



Château Léoville Poyferré 2015

Impressive potential!
Roger Voss

*il rejoindra les plus
belles réussites du cru !*
Olivier Poels

*This is a sophisticated
Saint Julien built
for long-term ageing!*
Neal Martin

*The 2015
Léoville-Poyferré is
simply magnificent!*
Antonio Galloni

A solid performance!
Jancis Robinson



La magie du chiffre 5 !

1985, 1995, 2005, 2015...
The magic of the number 5 !

Le chiffre 5 tient ses promesses

Tout en 2015 concourt à façonner un millésime remarquable.

Froid hivernal, pluies stratégiques et soleil estival assurent le parfait déroulement des étapes clés du cycle de la vigne. Le travail de l'homme en fera un millésime d'exception. L'hiver 2015 se caractérise par des gelées se succédant de décembre à février, les températures basses permettent un repos optimal de la vigne. Les précipitations importantes mais espacées, de novembre à mars, redonnent aux sols toutes les réserves utiles au cycle végétatif de la vigne. Au début du printemps, les températures remontent doucement créant de bonnes conditions de débourrement aux différents cépages. Avril connaît un net réchauffement, accompagné de pluies faibles et régulières. Les températures en mai sont plus modérées. L'arrivée de fortes chaleurs en juin permet une floraison homogène, rapide et précoce pour tous les cépages. S'ensuit un très bel été chaud et ensoleillé. La chaleur régulière et les pluies bien réparties font de juin et juillet des mois adéquats pour la pratique de l'effeuillage. Les raisins profitent ainsi d'un maximum d'exposition au soleil et les grappes, d'une meilleure aération. Août, un peu plus frais, sera marqué par des pluies salutaires pour une véraison rapide et homogène. Les premiers contrôles de maturité sont très positifs et laissent présager des vendanges précoces. En septembre, le beau temps et les nuits fraîches favorisent la maturité et une belle concentration aromatique. Un épisode pluvieux freine la maturité. Les baies ne se gorgent pas d'eau et l'état sanitaire reste parfait grâce à l'effeuillage. Les conditions météo permettent d'atteindre la richesse alcoolique optimale et le parfait équilibre tannins – acidité.

The number 5 keeps its promise

Everything in 2015 contributed to the making of a remarkable vintage.

A cold winter, punctuated rainfall and the warm summer sun ensured perfect development of the vines and grapes throughout all the key stages of the growing season. The human touch will make it an exceptional vintage. Winter 2015 was characterized by consecutive frosts from December to February, which allowed true dormancy of the vine during these cold spells. Heavy, intermittent rainfalls from November to March replenished the water stores that are essential to the life of the vine. At the beginning of spring, temperatures rose slowly, initiating budbreak in perfect conditions for all varieties. April was warmer still with light, regular showers. The mercury went down a little in May before the heat of June, ensuing a quick and homogenous flowering that was a little precocious for all varieties. A beautiful hot, sunny summer followed. Even temperatures, regularly interspersed by showers, made June and July the months for defoliating the vineyards. This gives maximum exposure of the grapes to the sunshine and a better aeration of the whole bunches. A slightly fresher month of August with a touch of rain encouraged a rapid and consistent veraison. The first maturity tests carried out were quite promising and indicated an early harvest. In September, the warm weather and cool nights encouraged ripening and a beautiful aromatic concentration. A wet episode slowed this down, but the berries did not swell and the vines remained perfectly healthy thanks to the defoliating of the vineyard. Weather conditions allowed for the perfect alcoholic richness with the ideal balance between the tannins and acidity.



您能够在我们的官方网站浏览并下载到这份文件的中文完整版。

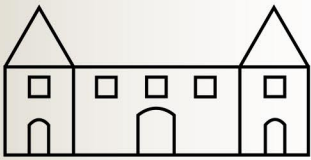


На нашем сайте вы найдёте полный перевод этого текста на русский язык.



当ドキュメントの完全版(日本語バージョン)は、シャトー公式WEBサイトでご覧いただけます。

www.leoville-poyferre.fr



Château Léoville Poyferré

Grand Cru Classé en 1855 - Saint-Julien

2015

Dates des vendanges
du 24 septembre au 10 octobre
Production : 221 270 bouteilles

65% Cabernet Sauvignon
26% Merlot
6% Petit Verdot
3% Cabernet Franc

Harvest time:
24th September to 10th October
Production: 221,270 bottles



A propos du Château...

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.

Commentaires de l'équipe Château (juillet 2017)

Robe : couleur profonde et brillante.
Nez : une jolie complexité aromatique avec une dominante de fruits rouges. Des notes de cèdre et d'épices se dévoilent à l'aération.
Bouche : Attaque franche avec une évolution en bouche puissante et charnue. Bel équilibre entre la fraîcheur des arômes et la densité des tannins. La finale nous révèle une très grande persistance aromatique digne d'un grand millésime de Léoville Poyferré.
2015, le chiffre 5 tient ses promesses.



Comments from the Winemaking Team (July 2017)

Colour: deep and bright.
Nose: beautiful aromatic complexity dominated by red fruits. Notes of cedar and spice are revealed upon aeration.
Palate: The attack is marked, leading in to a fleshy, powerful mid-palate. There is a fine balance between the freshness of the aromas and the density of the tannins. The finish reveals superb aromatic persistence worthy of a great vintage of Léoville Poyferré.
2015, the number 5 keeps its promise.

About the Château...

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.

Olivier POELS - Revue du Vin de France - Avril 2016 - **Note 18-19/20**

Tout en offrant une grande ampleur de bouche, il brille par la précision de son fruit et sa définition. D'un éclat magnifique, il explose en saveurs, avec une intensité et un croquant superbes. Il rejoindra les plus belles réussites du cru.

BETTANE & DESSEAUVE - Terre de vins - Avril 2016 - **Note 18/20**

Tannin noble, racé et profond. Une peu moins évolué en boisé que d'autres, entrée assez tendre typique de certains vins médocains du secteur, retour de tannin plus généreux, précis, aromatique, très harmonieux.

Antonio GALLONI - www.vinous.com - Avril 2016 - **Score 93-96/100**

The 2015 Léoville-Poyferré is simply magnificent. Rich, creamy and voluptuous in the glass, the 2015 captures all the best qualities of the vintage in spades. Layers of flavor blossom in the glass as the wine fill out its broad-shouldered frame with impeccable grace. A host of floral notes, including violet, lavender and rose petal grace the utterly exquisite finish. There is so much to like here. Specifically, the interplay of ripeness, texture and freshness is compelling.

Roger VOSS - Wine Enthusiast - Avril 2016 - **Score 95-97/100**

This is a generous, rounded, juicy wine, with already a fine balance between tannins and fruit. Black currant flavors are contrasted by a dry, solid core that shows the wine's impressive potential.

Jeff LEVE - www.thewinecellarinsider.com - Avril 2016 - **Score 94-96/100**

Deeply colored with an initial blast of cassis and blackberry, this wine has freshness, polished tannins and a long, lingering, tannic finish with both depth and structure and gust of sweet, ripe, dark-red skinned fruit.

Steven SPURRIER - Decanter - Avril 2016 - **Score 95/100**

Lovely concentration of fruit already showing excellent florality, purity and density. Robustly elegant in the Poyferré style, juicy and silky, according to owner Didier Cuvelier. This is one for the long term.

Venez et découvrez les secrets d'un vin magique



Château Léoville Poyferré propose toute l'année des visites dégustations sur rendez-vous.
Découvrez nos formules et effectuez votre réservation sur notre site internet.

Notre salle de réception est le lieu idéal pour un repas, une soirée de gala... Vous pouvez avoir un aperçu de notre salle en faisant la visite virtuelle sur notre site.

Château Léoville Poyferré welcomes guests for tours and tastings year round by appointment.
Reserve your visit and tasting experience on our website.
Host your special event in our superb reception room for an unforgettable experience. See overview and contact details on our website.



Come and discover the secrets of a magic wine