



CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

SAINT-JULIEN

Deuxième Grand Cru Classé

Histoire

A la suite de différents partages, Léoville Poyferré naît en 1840 et dans le célèbre classement de 1855, il obtient le rang de Second Cru Classé. La famille Poyferré, vaincue par l'oïdium, conserva le château jusqu'en 1865, date à laquelle elle le revendit à la famille Erlanger et Lalande, apparentée à la famille Lawton. En 1920, la famille Cuvelier, très important négociant du Nord de la France depuis le XIXe siècle, acquit le domaine. En 1979, l'un des membres de la famille, Didier, prit en charge la propriété pour la ramener dans le peloton de tête de Crus Classés. Depuis, tous les ans, d'importants investissements, aussi bien techniques qu'humains sont réalisés.

Terroir

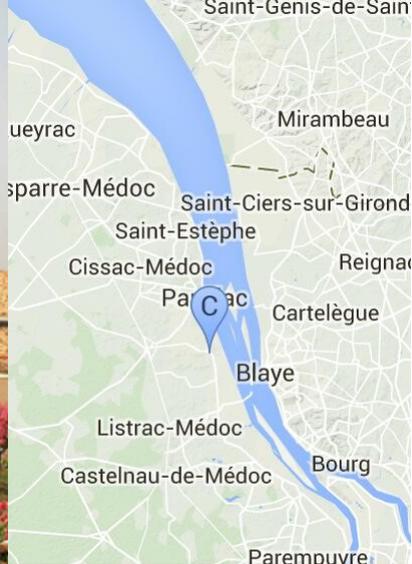
Au cours de l'Ere Tertiaire, en lieu et place du Bassin Aquitain, existaient une mer chaude et peu profonde ainsi que des lagunes d'eau saumâtre et des lacs. Durant cinquante millions d'années, au gré des évolutions marines, les résidus compactés des squelettes de la faune et de la flore marine et d'eau douce se mêlèrent aux sables et aux argiles pour former une roche structurée et plus ou moins compacte (principe de formation des roches calcaires). Ainsi, différentes couches calcaires se formèrent pour constituer le substratum tertiaire du Médoc. Au cours du Quaternaire, ces couches calcaires devaient connaître de profondes déformations causées par l'érection des Pyrénées.

Carte



Adresse

Château Léoville Poyferré
38 rue de Saint-Julien



CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ 2012

SAINT-JULIEN

Deuxième Grand Cru Classé

Tous les efforts innovants et quotidiens au Château Léoville Poyferré, permettent d'obtenir un très grand vin, fin et élégant, distribué dans le monde entier.

Propriétaire	Famille CUVELIER
Superficie	80 ha
Âge du vignoble	25 ans
Assemblage	Cabernet-sauvignon : 62% Merlot : 32% Petit verdot : 6%
Terroir	Graves, Sable
Agriculture	Lutte raisonnée
Garde	25 ans
Service	17 °C



Vinification

Dès le départ des fermentations alcooliques, nous privilégions des remontages courts et fréquents de 6 heures du matin à minuit. La conduite de ces remontages est modulée en fonction des caractéristiques propres des parcelles et du profil du millésime. Cette approche alliant la nature des terroirs et la typicité du millésime va aussi dicter la politique à conduire durant les trois à quatre semaines de macération. Lors des écoulements, une hiérarchie dans les vins commence à se profiler.

Dégustation

Le vin est élégant, très fin, équilibré et complexe, à la couleur intense et à la texture veloutée, et qui dispose d'une très bonne aptitude au vieillissement.

CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ 2012

SAINT-JULIEN

Deuxième Grand Cru Classé

Récompenses



89-91/100
Robert Parker

**Wine
Spectator**

90-93/100
Wine Spectator



17/20
Jancis Robinson



89/100
Asian Palate



92-93/100
James Suckling



93/100
Jean-Marc
Quarin

Revue de presse

Robert Parker • 89-91/100 • Apr 2013

This wine seemed primary and not totally filled out or complete. No doubt it will put on some weight given the significant Merlot content in the final blend. There is a certain firmness, stiffness and lack of intensity on the mid-palate, and some tannins kick in in the finish. Nevertheless, there is more to this wine than first meets the palate. It is medium to full-bodied with an opaque color, good ripeness and some attractive weight, but is closed and hard. It needs time to pull itself together, and it should turn out to be an excellent, possibly outstanding effort.

Jancis Robinson • 17/20

Wine Spectator • 90-93/100 • 2013

Solid, with good flesh around the core of plum and blackberry fruit. Shows ample dark toast and ganache notes, displaying chewy yet integrated grip.

Asian Palate • 89/100 • 6/04/2013

Good concentration in this difficult vintage. Flavours range from plums to blackberries and the palate is quite densely packed with flavours. The tannins are supple and round with good finish. Tasted in: Bordeaux, France. Maturity: Young. (06-Apr-2013)

James Suckling • 92-93/100

Jean-Marc Quarin • 93/100

Wine Cellar • 91-93/100

From an assemblage of 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot and 6% Petit Verdot, the wine reached 13.4% alcohol. The pH is 3.8. The wine will be aged in 85% new French for 20 months. Licorice, black cherry, coffee bean and stone notes make up the aromatics. On the palate, the wine is soft, round, medium bodied, and fresh, showing signs of oak in the finish. 91-93 Pts (18-Apr-2013)

Wine Enthusiast • 95/100