



# un “charmant” millésime 2007 a truly “charming” vintage

Malgré des conditions climatiques difficiles, la main de l'homme, le terroir et le beau temps de septembre ont façonné un “charmant” millésime.

De novembre à mars les pluies ont été fréquentes. Heureusement avril avec des températures élevées a permis à la vigne de débourrer de manière précoce. Les mois suivants ont été eux aussi assez humides jusqu'à la fin août. Malgré ces conditions climatiques peu favorables à une floraison régulière, celle-ci est particulièrement courte et 90% des fleurs se sont bien formées.

Notre terroir très filtrant a pu donner toute sa mesure grâce au travail minutieux de l'ébourgeonnage, de l'effeuillage et des vendanges en vert, en dépit d'un cycle végétatif pluvieux. Une vigilance de tous les instants de notre équipe «vigne» a permis de combattre efficacement l'ennemi, le “mildiou”.

Septembre a redonné sourire et espoir à tous les vignerons. Le vent et le beau temps s'installent durablement et amènent une maturité très intéressante et surprenante. Ils permettent d'attendre et de vendanger à partir du 26 septembre (même date qu'en 2005).

Despite generally difficult weather conditions, thanks to Man's hard work and the exceptional terroir, along with the more clement weather in September, a “charming” vintage was born.

The vineyard experienced frequent rainfall from November to March. Luckily the temperatures in April were higher and a good early bud break occurred. The following months were quite wet up until the end of August. Although the weather conditions were not really favourable for an even flowering, it was a particularly short one and 90% of the flowers were able to blossom well.

Our terroir, with its excellent draining soil, was able to express its potential thanks to the painstaking work carried out by the vineyard team (disbudding, de-leaving and green harvest) despite frequent rain during the growth cycle. A permanent and vigilant vine-care programme kept the enemy mildew at bay.

The September sun brought an optimistic smile back to the winegrowers' faces. The wind and fine weather settled over the Médoc and brought an unexpectedly good quality ripeness. In fact the harvest began on the 26th September (the same date as in 2005).

Château  
Léoville Poyferré

2007



## COMMENTAIRES DE L'ÉQUIPE CHÂTEAU

Robe : couleur grenat intense et brillante

Nez : belle complexité aromatique découvrant des notes de torréfaction (café, moka), de la fraîcheur (mentholé) et un fruité intense

Attaque : soyeuse et franche

Bouche : belle amplitude, des tannins souples et élégants

Très belle persistance aromatique où l'on retrouve les arômes que l'on avait au nez 2007, le millésime de «charme» !

### Comments by the Château staff

Colour : brilliant, intense garnet

Nose : great aromatic complexity, revealing notes of torrefaction (coffee and mocha), a pleasant freshness (menthol) and an intense fruitiness

Attack : clean and silky

Palate : good amplitude, soft and elegant tannins.

The same notes as those found on the nose. Very nice aromatic persistency.

2007, the vintage that charms us all !



# Château Léoville Poyferré

Grand Cru Classé en 1855 - SAINT-JULIEN

# 07

Date des vendanges : 26 septembre au 10 octobre.

Production 257 000 bouteilles

**65%** Cabernet Sauvignon **24%** Merlot

**7%** Petit Verdot **4%** Cabernet Franc

Harvest time: 26<sup>th</sup> September - 10<sup>th</sup> October.

Production 257,000 bottles

**89 / 91**

THE WINE ADVOCATE - Robert Parker  
May 2008



**17,5 / 20**

DECANTER - Stephen Spurrier  
June 2008

Deep purple red. Nose of fresh berry fruit. Great purity of expression. Full of charm yet fine length and balance.

**16,5 / 20**

Jean-Marc Quarin - Bordeaux Primeurs 2007  
Avril 2008

Couleur rouge sombre, intense. Nez fin, fruité, mûr, sentant la cerise. Aspect très pur. Belle entrée en bouche juteuse et plutôt ample. Le vin se développe fruité, juteux et savoureux. Il possède du corps et du gras pour l'année. Finalement séveux, il s'achève long et savoureux. C'est très bien fait et surtout très bon.

**16-17 / 20**

GAULTMILLAU - Bordeaux primeurs  
Juin 2008

Joli nez intense de cassis et d'épices. La bouche souple et ronde, assez tannique, cache son jeu malgré un joli fruit et une belle structure tannique. Ce coureur de fond sera un redoutable concurrent lorsque le vin sera à son apogée.

**16,5-17 / 20**

LE POINT - Jacques Dupont  
Mai 2008

Nez fruits rouges, assez éclatant, bouche fine, souple, tendue, élégante, rond et fin, bonne longueur, beau fruit, élégant, frais.



Le Château Moulin Riche (issu d'un terroir spécifique) et Pavillon de Poyferré (à partir des vignes jeunes) sont également produits à la propriété.

Château Moulin Riche (product of a specific terroir) and Pavillon de Poyferré (plots of younger vines) are also produced on the estate.