

COMMENTAIRES DE L'ÉQUIPE CHÂTEAU

(Juillet 2010)

Robe : couleur noire et profonde.

Nez : extrême complexité aux notes de fruits mûrs, notes épiceées, réglissées, empyreumatiques.

Attaque : puissante et fraîche.

Bouche : dense et charnue, avec des tannins soyeux et mûrs.

Finale aromatique longue et persistante.

2008, le grand classique tardif !



Comments by the Château staff (July 2010)

Colour: blackish and deep.

Nose: extremely complex with aromas of ripe fruit and spice, liquorice along with empyreumatic, toasty notes.

Attack: powerful and fresh.

Palate: dense and plump, with silky, ripe tannins.

2008, the great classical latecomer !

Château Léoville Poyferré 08

Grand Cru Classé en 1855 - SAINT-JULIEN

Date des vendanges : du 6 au 18 octobre.

Production 215 710 bouteilles

60% Cabernet Sauvignon 30% Merlot
7% Petit Verdot 3% Cabernet Franc

Harvest time: from 6th to 18th October.
Production 215,710 bottles

92 / 94

THE WINE ADVOCATE - Robert Parker April 2009

This powerful, dense, full-bodied 2008 is still backward and unevolved, but it possesses a dense purple color as well as sweet aromas of crème de cassis, vanillin, crushed rocks, and flowers. With high but ripe tannins and a long finish, this wine will benefit from 5-8 years of cellaring, and should keep for three decades thereafter.

Ripe saturated blackberry on the nose with touches of cedar and smoke all in Poyferre's usual extrovert style. The palate has very good fruit concentration with pure blackberry, blueberry, boysenberry and cedar. Good sense of mineralité and tension on the finish. Great length. Much improvement over the 2007. Excellent.

17,5 / 20

DECANTER - Stephen Spurrier June 2009

Plummy, smoky, fleshy ripe fruit, broad and fresh. Firm tannins, inherent class.

16,5 / 20

Jean-Marc Quarin - Bordeaux Primeurs 2008 Avril 2009

Couleur rouge sombre, intense, belle. Nez fruité, mûr et surtout aromatique. Voilà qui est rare cette année. Gras en entrée de bouche, le vin se développe aromatique, sur un toucher raffiné et un corps puissant, bâti en volume et en parfum. Le vin s'achève long et un tantinet austère.

16,5-17,5 / 20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Olivier Poels Mai 2009

Luxueusement boisé avec des notes toastées dominantes au nez comme en bouche, ce Léoville très rond se présente ici dans sa version moderne et flatteuse. Caractéristique du cru dans ses jeunes années, ce style est amené par des fermentations malolactiques pratiquées en barriques. L'importante prise de bois masque un peu le caractère et l'élégance du vin. Mais il possède du corps. Il faut que l'ensemble s'équilibre durant l'élevage. Quelques années de bouteilles permettront de l'affiner.

18,5 / 20

L'EXPRESS - Michel Bettane et Thierry Desseauve hors série juin-juillet 2009

Ce millésime est techniquement le plus accompli de l'histoire récente du château, avec un vin d'une pureté aromatique et d'une droiture d'extraction en progrès. La noblesse de la texture et du tanin en fait l'un des meilleurs Saint-Juliens du millésime.



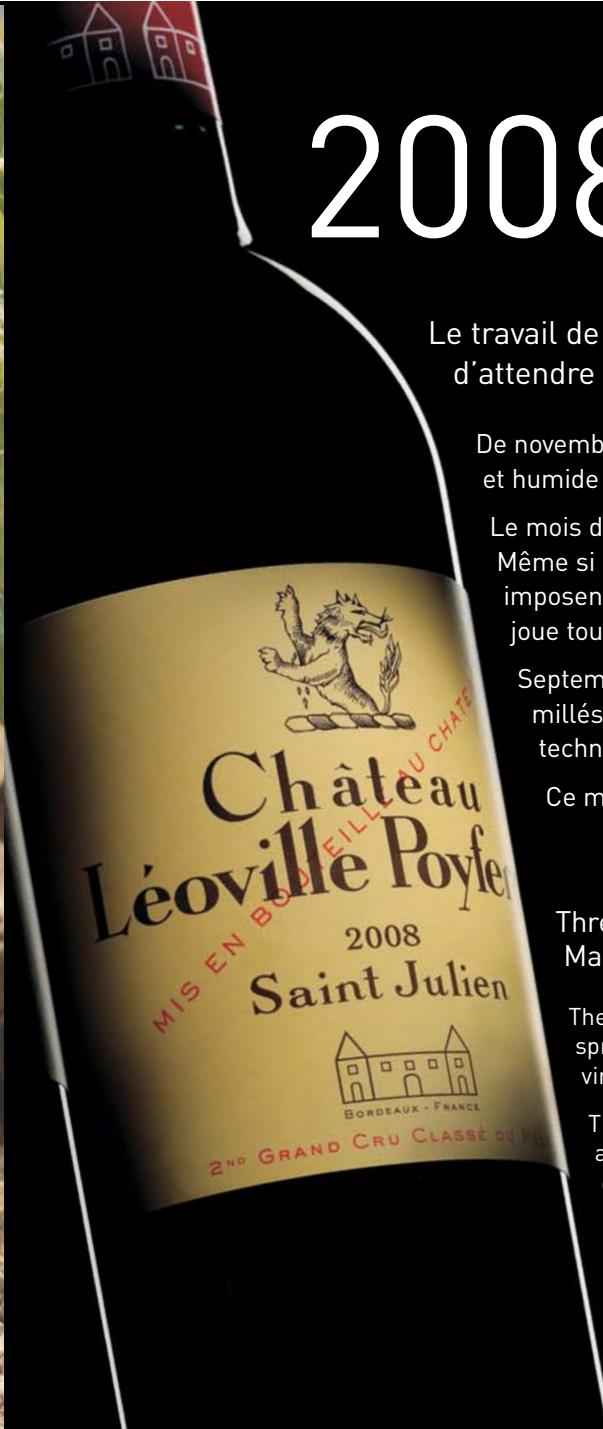
Le Château Moulin Riche (issu d'un terroir spécifique) et Pavillon de Poyferré (à partir des vignes jeunes) sont également produits à la propriété.

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



Château
Léoville Poyferré

2008



2008

le grand classique tardif et inattendu the prodigious classical latecomer

Le travail de l'homme, le terroir et le soleil de septembre ont permis d'attendre la maturité optimale jusqu'au début du mois d'octobre.

De novembre à mars les pluies ont été fréquentes, entrecoupées de périodes de grand froid. Le printemps chaud et humide a été favorable au réveil de la vigne et à une floraison très courte et homogène pour tous les cépages.

Le mois de juillet est très ensoleillé, de nombreux jours dépassent 30°.

Même si les températures restent assez élevées, le mois d'août est son contraire : les pluies importantes imposent de nombreux passages dans les vignes et l'effeuillage précoce (dédoublement, vendanges vertes) joue tout son rôle.

Septembre chaud permet aux raisins d'atteindre la parfaite maturité des tanins et l'espérance d'un beau millésime revient. Les applications raisonnées dans la vigne, aux moments opportuns pour ce millésime technique, permettent d'attendre et de repousser le début des vendanges jusqu'au 6 octobre.

Ce millésime est le plus tardif depuis 1983, un autre grand classique.

Three essential elements enabled us to wait until the beginning of October for optimal ripeness: Man's hard work, the Saint-Julien "terroir" and the welcome September sun.

There was frequent rainfall from November to March, interspersed with very cold spells. The warm and wet spring favoured the beginning of the growth cycle and brought a short and regular flowering throughout the vineyards of each of the grape varieties.

The month of July was very sunny with the thermometer consistently showing over 30° C. During August, although temperatures remained high, the weather changed considerably and the heavy rain meant a lot of extra working hours in the vineyard. A careful early de-leaving (along with thinning out and green harvest) played an essential role for what was to come.

A beautifully hot month of September allowed the grape tannins to ripen perfectly, and all hopes for a good vintage returned. An appropriate preventive treatment in the vineyard meant it was possible to delay the beginning of the harvest until the 6th October.

This technical vintage thus became the latest since 1983, another great classical year.