

2008 **2010** 2009

La première
fabuleuse trilogie du XXI^e siècle

First fabulous trilogy of the XXIst century

葡萄酒在21世纪的第一个传奇三部曲

Millésime solaire, les conditions climatiques de 2010 rappellent beaucoup 2009, avec cependant des températures inférieures. Le vin en lui-même évoque à la fois le classicisme du 2008 et le style avec plus de puissance du 2005. Les nouvelles cuves tronconiques à double paroi, permettent pour la première fois, d'isoler chaque parcelle du futur Grand Vin et d'effectuer une macération pré-fermentaire à froid dans des conditions optimum. Les résultats sont immédiats sur l'intensité aromatique du fruit et la qualité d'extraction des tannins. Le Cabernet Sauvignon dévoile aussi sur ce millésime toute la pureté de son fruit.

2010 laisse présager d'un potentiel exceptionnel !

Grâce à un hiver très froid (des gelées répétées de décembre à mars) et humide (535 mm de pluie de novembre à mars), la vigne fait une vraie pause hivernale et les réserves en eau sont satisfaisantes. Le printemps est chaud et sec, stimulant la croissance de la vigne qui doit puiser dans les réserves en eau du sol. Le niveau des nappes reprend alors sa tendance habituelle en revenant au plus bas. La floraison est très courte et précoce, comparable à 2009. La première partie se passe dans une période sèche et chaude suivie d'une période plus froide et pluvieuse, ce qui perturbe la suite de la floraison des Merlots. Les Petits Verdots et les Cabernets se comportent à merveille.

Le mois de juillet est très chaud et ensoleillé : 21 jours sur 31 dépassent 30°. Les vendanges vertes sont inutiles : la vigne porte en raisins juste le nécessaire et ne s'épuise pas avec un excès de récolte. Les pluies de juillet et août cumulent 41 mm, hydratent la vigne sans étancher sa soif.

Septembre reste chaud avec 36,5° certains jours. Les contrôles de maturité commencent le 6 septembre et les résultats sont très similaires à 2009 : fort degré, acidité élevée et analyses phénoliques plus prometteuses que 2009. Les pluies de septembre dont 14 mm à l'équinoxe tombent à point car la vigne souffre.

2010 is a sunny vintage reminiscent of 2009, although with lower temperatures. The wine itself shows the classicism of the 2008 vintage and the style of the 2005 with additional power. The new double-wall truncated cone shaped vats allow a real plot-by-plot vinification of the Grand Vin for the first time, enabling a pre-fermentary cold maceration to be carried out in optimum conditions. The results are immediately visible both in the aromatic intensity of the fruit and in the quality of tannins extracted. The Cabernet Sauvignon reveals the purity of its fruit with this vintage.

2010 promises an exceptional potential !

Thanks to a wet and very cold winter (535 mm of rainfall from November to March and repeated frost from December to March), the vines are able to rest and the water supply is satisfactorily replenished. The spring is dry and hot, stimulating growth in the plants that draw water from the soil's reserves. The water tables are thus back to their lower level. The flowering is very short and early, comparable to 2009. The blossoming begins in a dry, hot period followed by colder rainy weather that disturbs the end of the flowering process for the Merlots. The Petit Verdots and Cabernets blossom beautifully. The month of July is very hot and sunny: 21 out of 31 days bring temperatures over 30°C. A green harvest is not necessary : the vines are carrying just the right yield, unburdened by an excessive crop. The 41 mm of rainfall in July and August hydrates the plants without really quenching their thirst. September remains hot with some days at 36.5°C. Ripeness tests begin on 6th September and show very similar results to those of 2009 : high potential alcohol, high acidity and even more promising phenolic analyses than in 2009. The thirsty vines welcome the September rain (with 14 mm at the equinox).

这个阳光充沛的年份让人联想起2009年，尽管比前者的气温稍低点。此年份的葡萄酒既有2008年的古典同时又有比2005年更强壮厚实的格调。也是在这一年，酒庄新增的带双层外壁的圆锥台不锈钢发酵槽使得分地块酿造葡萄成为可能，并将发酵前的浸皮过程控制在完美的低温。这样做的好处立竿见影：馥郁果香和高品质单宁展示了我们更换设备的明智决定。赤霞珠则呈现出她全部的纯净果香。

2010年的葡萄酒必定潜力无限！

正是由于经历了一个寒冷潮湿的冬天（从去年的11月到2010年3月降雨量为535毫米，温度几次降到冰点以下），葡萄田在冬季休眠期内充分地休养生息且大量储存水分。春天的炎热干燥使得葡萄迅速生长并从地下汲取足够水分，含水层水位恢复到正常水平甚至更低。相比09年，开花期提早且短暂。开花前期温暖干燥但后期较为阴冷多雨，因此梅乐葡萄受了些影响，但赤霞珠、品丽珠和小维多的表现出色。整个七月阳光灿烂、炎热异常：其中的21天温度超过30°。绿色采收毫无必要进行：葡萄藤上的葡萄串数量恰到好处，不会因为产量过剩而耗尽精力。七八两个月的降水量加起来只有44毫米，虽滋润了葡萄田但并不足以缓解干旱。九月的天气持续炎热，有几天甚至达到36.5°。我们从9月6日开始考察葡萄的成熟度，结果和09年极为相似：酒精度和酸度都很高、多酚分析的结果甚至优于09年。秋分那天的一场14毫米的雨来得恰到好处，及时缓解了干旱。

*This is big !
James Malesworth*



Château
Léoville Poyferré

2010

*Parmi les vins d'exception !
Jacques Perrin*

*One of the most
sensual of all 2010s
Neal Martin*

2009 est un monument
2010 impressionne
encore davantage !
Olivier Poels

*The Cuvelier family
has produced an
outstanding 2010 !
Robert Parker*

*Long term class
and splendor !
Michael Schuster*

Château Léoville Poyferré

Grand Cru Classé en 1855 - Saint-Julien

Commentaires de l'équipe Château (juillet 2012)

Robe : couleur sombre, presque noire.

Nez : riche et complexe où se mêlent des arômes de fruits frais, d'épices et des notes de cèdre.

Bouche :

Attaque : franche et charnue, avec une intensité aromatique étonnante.

Milieu de bouche : dense, marqué par la puissance et l'élégance des tannins.

Finale : longueur en parfaite continuité avec la complexité, l'intensité et la pureté du millésime.

2010, la pureté du fruit et la puissance d'un grand millésime.

Comments by the Château staff (July 2012)

Colour: dark, almost black robe.

Nose: rich and complex. Fresh fruit aromas mingle with cedar and spicy notes.

Palate:

Attack : frank and fleshy, with a surprising aromatic intensity.

Mid-palate : dense, marked by the power and elegance of the tannins.

Finish : length in perfect continuity with the complexity, intensity and purity of the vintage.

2010, purity of the fruit and power of a great vintage.

酒庄团队的评价 (2012年7月)

视觉上: 颜色深暗, 接近黑色

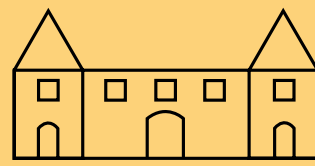
嗅觉上: 香味丰富复杂, 混合着新鲜的果香、香料和雪松的气息。

味觉上: 入口饱满、肉感十足, 香味浓烈、让人吃惊;

中段紧致, 单宁的强劲和细腻同时呈现;

收尾悠长, 完美展现了这个年份的强度、复杂和纯净。

2010 年的纯净果香和饱满强劲使之注定成为一个大年份酒。



2010



Sans doute
le plus abouti !
Bettane & Desseauve



Dates des vendanges

du 1^{er} au 18 octobre

Production : 214 768 bouteilles

56% Cabernet Sauvignon 赤霞珠

34% Merlot 梅乐

7% Petit Verdot 小维多

3% Cabernet Franc 品丽珠

Harvest time: 1st to 18th October

Production: 214,768 bottles

采收日期: 2010年10月1日-18日

产量: 214,768 瓶



Press(e)

Robert PARKER - Wine Advocate - April 2011 - **Score 95-98**

罗伯特·帕克 - 《葡萄酒倡导者》杂志 - 2011年4月

One of the prodigious wines of the vintage, the Cuvelier family has produced an outstanding 2010 that must tip the scales at 14.5+ % alcohol. It boasts an opaque purple color in addition to a sweet perfume of spring flowers, black raspberries, crème de cassis and a hint of spicy oak. This seamlessly constructed St Julien possesses massive concentration, moderately high tannins, abundant glycerin, an unctuous texture, remarkably fresh acids and wonderful precision. It will benefit from 5- 6 years of cellaring and last 30- 35 years.

Steven SPURRIER - Decanter Magazine - May 2011 - **Score 18.5**

史蒂芬·斯普瑞尔 - 英国《品醇客》杂志 - 2011年5月

Fine extraction of black fruits, both richer and more tannic than the Barton, very good ripeness for long ageing. Drink 2020-40.

Olivier POELS - Revue du Vin de France - Août 2012 - **Note 19,5**

奥利维耶·波埃 - 《法国葡萄酒评论》杂志 - 2012年8月

2009 est un monument, 2010 impressionne encore davantage. Tout aussi dense et constitué, ce millésime possède le petit supplément d'éclat qui en fait un vin magique. Immense longueur et finale scintillante.

2009年是一座葡萄酒的里程碑, 2010年有过之而无不及。紧质细密、骨架完整。这个年份带着些许特别的味道但确是一款迷人的葡萄酒。余味悠长厚实, 收尾光芒四射。

Jacques PERRIN - Vinifera - **Note 96-98 «Parmi les vins d'exception»**

雅克·贝翰 - 法国美酒爱好者俱乐部杂志 - 《最出色的酒款》

Depuis plusieurs millésimes, Poyferré nous avait habitués au meilleur mais, avec ce 2010, il franchit une nouvelle étape et entre dans l'empyrée ! A l'aveugle, dégusté parmi les vins de l'appellation, il ralliait tous les suffrages. Grand nez complexe, associant le zan, les épices douces, la violette, les fruits noirs. Magnifique notes de zan, d'épices douces, de fruits noirs. Corps monumental, à la chair pulpeuse et satinée et grande finale irradiante ! Bravo !

这几年, 我们已经习惯龙博菲给我们带来的最好的葡萄酒, 但10年刷新了过去的记录, 登上了一个新台阶, 直插云霄! 在同一产区葡萄酒的盲品中, 它静静地赢得了所有的投票。嗅觉上庞大复杂, 融合着甘草、茴香、紫罗兰、黑色水果等诸多香味, 甘草等甜香料和黑色水果尤其出挑。酒体异常饱满强大, 肉体丰满且光滑如缎, 收尾光芒四射。这款酒好极了!

BETTANE & DESSEAUVE - Terre de vins - Mai 2011 - **Note 19**

《贝塔纳和德颂弗精选》- 法国《葡萄酒天地》杂志 - 2011年5月

是法国最权威的两位葡萄酒评论家

Grand terroir en évidence dans le cadre de la dégustation à l'aveugle, noblement construit, profond, racé, grand toucher de bouche, long. Sans doute le plus abouti dans sa forme comme dans l'expression du terroir, à la naissance, de toute l'ère moderne. In盲品中它明显是出色的, 构造高贵、深邃、典雅、风土特点显著, 在口中饱满悠长。毫无疑问, 从龙博菲诞生之日起, 或者就现代来说, 这款酒无论对风土的诠释还是就其本身结构来说都是最成功的一款。

A propos du Château...

L'origine de Léoville Poyferré remonte à 1638. Suite à différents partages et successions, Léoville Poyferré naît en 1840. Quinze ans plus tard, le château connaît la consécration lors du célèbre classement de 1855 où il obtient le rang de Second Grand Cru Classé. La famille Cuvelier, acquiert le château Léoville Poyferré en 1920.

En raison des partages et successions consécutifs, le vignoble de Léoville Poyferré est morcelé en cinq grandes zones. Il comprend tous les grands types de terroirs de graves présents à Saint Julien. Cette diversité contribue à l'amplitude et la complexité des vins de Léoville Poyferré.

About the Château...

With origins dating back to 1638, Léoville was the largest vineyard in the Médoc region at the time of the French Revolution. Léoville Poyferré springs from various divisions and successions in 1840. Its outstanding quality wines gained early recognition when it was ranked 2nd Growth in the 1855 classification. Château Léoville Poyferré was acquired in 1920 by the Cuvelier family.

The various divisions throughout the history of the estate have split the vineyard of Léoville Poyferré into five large areas. They include all the main types of gravelly soil present in Saint Julien. This diversity contributes to the amplitude and complexity of the Léoville Poyferré wines.



facebook.com/chateau.leoville.poyferre



www.weibo.com/leovillepoyferre



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

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

瑞气磨坊城堡 (Château Moulin Riche) 和龙博菲凉亭 (Pavillon de Léoville Poyferré) 是酒庄的另两款酒。瑞气磨坊拥有自己的特殊风土, 龙博菲凉亭是酒庄的副牌, 由年轻的葡萄酿制而成。

