



Château Léoville Poyferré



La magie du solstice d'été
The magic of the summer solstice

La magie du solstice d'été

Le dicton «Après la pluie, le beau temps» se confirme le 21 juin, premier jour de l'été. Le soleil s'installe subitement et brillera sans relâche jusqu'aux vendanges, instaurant une période de sécheresse salubre après un hiver et un printemps pluvieux.

Somptueux fruité, onctuosité du 2009, équilibre et densité du 2010 sont les caractéristiques du 2016. Sa remarquable longueur en bouche, dans la séduction et l'élégance, en font l'un des plus grands millésimes.

The magic of the summer solstice

As the saying goes, "After the rain comes the sun". This rang true on June 21st, the first day of summer. Suddenly, as if by magic, the sun shone brightly and continued until harvest, bringing on a salutary dry spell after winter and a rainy spring.

Sumptuous fruitiness, unctuousity of 2009, balance and density of 2010... Such are the characteristics of 2016, with remarkable length on the palate, the seduction and elegance of one of the greatest vintages.

2016

Vendanges Harvest time

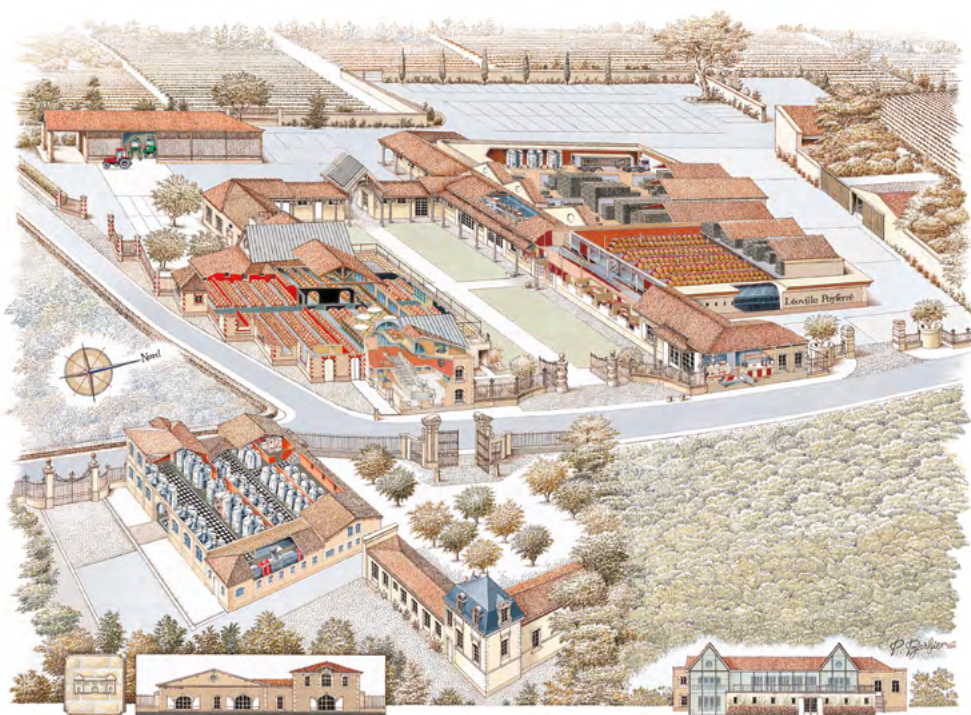
du 5 au 20 octobre
5th to 20th October

Assemblage Blend

63% Cabernet Sauvignon
29% Merlot
6% Petit Verdot
2% Cabernet Franc

Production Production

206 500 bouteilles
206,500 bottles



FR | L'hiver 2016 se caractérise par des pluies excessives : 513 mm, 3 fois la moyenne des 15 dernières années. La douceur est elle aussi exceptionnelle : supérieure de 2°C à la moyenne des 15 dernières années. Des premiers signes préoccupants de débourrement sont observés très tôt, fin février.

S'ensuit un **printemps** à la fois frais et humide. Fort heureusement le thermomètre baisse en mars, ralentissant ainsi le cycle végétatif. La floraison est très homogène et rapide sur 4 jours, dans une période de franc beau temps avec des températures supérieures à 25°C. La nouaison est satisfaisante et présage un joli volume de récolte. Les conditions propices au développement du mildiou sont réunies et la vigilance est de rigueur.

Tout bascule le 21 juin, 1^{er} jour de l'**été** avec l'arrivée du soleil et le retour à des conditions thermiques usuelles pour la saison.

Les mois de juillet et août sont particulièrement secs : 20,4 mm de pluie, 5 fois moins qu'en 2015 et 2014 et aussi plus ensoleillés. La vigne résiste à la sécheresse intense, mais peine à faire grossir les grains et achève sa véraison avec retard. La maturation des baies stagne. 41,4 mm d'eau salubre la relance mi-septembre. Le retour d'un soleil persistant et de fortes amplitudes thermiques peaufinent la qualité et la richesse des tannins. Les raisins sont vendangés à maturité optimale à partir du 5 octobre.

Dans des conditions climatiques extrêmes, les étapes importantes du cycle végétatif se sont très bien déroulées. Nos grands terroirs et l'expertise de notre équipe technique feront de 2016 de très grands vins d'exception.



À propos de nos vins...

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) et le Château Moulin Riche (22 hectares).

Établi en 1885 sur une terrasse de graves plus anciennes d'un seul tenant, Château Moulin Riche produit des vins aux tanins plus souples, déjà accessibles dans leur jeunesse, dont l'équilibre et l'élégance caractérisent l'appellation Saint-Julien.

Pavillon de Léoville Poyferré, second vin des deux châteaux, est élaboré à partir des vignes les plus jeunes.

About our wines...

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) and Château Moulin Riche (22 hectares).

Established in 1885 on a more ancient gravel terrace, Château Moulin Riche makes wine with more supple tannins, quite accessible in its youth, with the classic balance and elegance of Saint-Julien wines.

Pavillon de Léoville Poyferré, second wine of both châteaux, is made from the younger vines.

ENG | The 2016 **winter** was characterized by excessive rainfall: 513 mm, three times the average of the last 15 years. It was also exceptionally mild, with temperatures 2°C higher than the average of the last 15 years. A very early budbreak, observed in late February, was cause for concern.

A cool, damp **spring** ensued. Fortunately, temperatures dropped in March, slowing down the vegetative cycle. Flowering was homogeneous and rapid, over a 4-day period of beautiful weather with temperatures above 25°C. Fruit set was satisfactory and presaged a good volume for the harvest. Combined with humidity, conditions were conducive to the development of downy mildew. Absolute vigilance was required.

Everything changed on June 21st, the first day of **summer**, with the arrival of the sun and the return of normal seasonal temperatures.



Commentaires de l'équipe Château

(Juillet 2018)

ROBE | Couleur profonde et violacée.

NEZ | Dense, frais et complexe où cohabitent des notes subtiles de fruits mûrs et d'épices.

BOUCHE | L'attaque est franche et charnue, la bouche est pleine et crémeuse.

La trame tanique se dévoile dense et puissante.

La finale est très longue et persistante, soutenue par des jolies notes empyreumatiques.

Comments from the winemaking team

(July 2018)

COLOR | Deep purplish color.

NOSE | Dense, fresh and complex, with subtle notes of ripe fruit and spices.

PALATE | The attack is frank and fleshy, the mid-palate is full and creamy.

The tannic structure is dense and powerful.

The finish is very long and persistent, supported by pleasant empyreumatic notes.

The months of July and August were particularly dry : just 20.4mm of precipitation, ie 5 times less than 2015 and 2014 and also sunnier. The vines resisted the drought, yet the grape berries struggled to grow and complete an already late veraison. Fortunately, 41.4 mm of rain mid-September allowed the berries to resume the ripening process. The return of a persistent sun, accompanied by strong thermal amplitudes, refined the quality and the richness of the tannins. The grapes were harvested at optimum ripeness starting October 5th.

Under outstanding climatic conditions, the important stages of the vegetative cycle proceeded very well. Our great terroir and the expertise of our winemaking team make 2016 an exceptional wine.

“ L’avis de la presse Press highlights

VINOUS MEDIA

Antonio Galloni

94-97

A huge, soaring wine, the 2016 Léoville-Poyferré is powerful, vivid and captivating. Vertical tannins and massive concentration belie the wine's 13.6% alcohol. Léoville-Poyferré is arguably the most tannic and brooding of the wines of the appellation. I suspect the 2016 will take many years to be at its very best. A rush of dark fruit, leather, smoke, tobacco and chocolate add the final shades of nuance.

DECANTER

Steven Spurrier

96

This is always a big, dramatic wine which does well in big vintages. Right through the palate you feel the beautiful architecture, and the beauty of 2016 means that the final impression is of a sophisticated but supremely balanced wine with a modern construction. Damsons and bilberries abound, with clear tension where the skin of the wine is pulled tightly over the drum. It is less of a 'classical' St-Julien than some this year, but it is entirely of itself, and excellent.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Olivier Poels

19-19,5

Ce monument est doté d'un corps somptueux, d'une incroyable densité, avec une matière serrée et surtout une puissance de saveurs qui persiste de longues secondes en bouche. Un côté massif qui ne masque néanmoins pas un raffinement exemplaire.

THE WINE CELLAR INSIDER

Jeff Leve

96-98

Sophisticated and drizzled with opulence, these sexy, supple fruits and creamy tannins feel as good as they taste. This wine is endless in depth with a penetrating bullet of pure, silken fruit in the finish.

WINE SPECTATOR

James Molesworth

95-98

The deep well of gorgeous cassis, blueberry paste and blackberry puree flavors will carry this for the long haul. Shows a terrific graphite underpinning and a flash of cold charcoal. This is a big one.

JAMESSUCKLING.COM

95-96

The buildup on the palate is impressive with blackberry and blueberry character. Plenty of currants, too. Full-bodied, linear and tight. Racy tannins and a long finish. Shows tension, depth, real raciness and pure finesse. A combination of the best from both 2009 and 2010.

TERRE DE VINS

Bettane & Desseauve

18

Nez délicat d'où les baies charment ajoutées de légères notes de tabac. La bouche est tendue, c'est la fraîcheur qui l'emporte et l'incomparable texture des tannins d'une grande finesse pour une finale chaude et saline. Poyferré maîtrise l'élevage et aligne les grands millésimes.



Venez découvrir les secrets d'un vin magique

Château Léoville Poyferré propose toute l'année des visites dégustations sur rendez-vous. Venez découvrir ce qui se cache derrière un de nos flacons lors d'une visite dégustation ou un repas au château !

Formules et réservation sur notre site www.leoville-poyferre.fr

Come and discover the secrets of a magic wine

Château Léoville Poyferré welcomes guests for tours and tastings all year round by appointment. Come and discover what is hidden behind one of our bottles during a tasting or meal at the chateau!

Details and reservations on our website www.leoville-poyferre.fr