



Château Léoville Poyferré

龙博菲酒庄

2015

Impressive potential!
Roger Ross

il rejoindra les plus belles réussites du cru !
Olivier Poels

A solid performance!
Jancis Robinson



This is a sophisticated Saint Julien built for long-term ageing!
Neal Martin

The 2015 Léoville-Poyferré is simply magnificent!
Antonio Galloni

La magie du chiffre 5 !
985, 1995, 2005, 2015
数字“5”的魔力表现！

传承魔幻数字“5”的又一伟大年份！

2015年的所有条件都促成了这一卓越年份的诞生

寒冷的冬天，适时的降雨以及夏天的光照确保了葡萄树在生命周期的各个关键时刻都有条不紊地进行。“人”的参与投入将使其成为一个伟大的年份。

2015年冬天的特点是从前一年的12月一直到该年的2月，都有不间断的严寒低温，使葡萄树得到了最充分的休息。从前一年的11月到该年的3月，降水既充沛又有间隔，给予了土壤所需的储水量，为葡萄树生长的周期做好准备。

春天到来，温度慢慢升高，为不同葡萄品种的树苗发芽创造了优良的条件。四月温度继续上升，并伴有均匀少量的降雨。

五月的温度宜人。六月强劲的热量来袭，促使各个葡萄品种的开花期提前到来，过程迅速并一致。

随之到来的是一个炎热并阳光普照的夏天。均匀的热量和分散的降雨使六月和七月成为做疏剪枝叶工作最好的时间段。葡萄因此得到了最大限度的光照，葡萄串之间也得到了有效的通风。

八月天气略微凉爽，适宜的降雨量使葡萄的成熟迅速并均一。初期的葡萄成熟度考察的结果令人满意，并预示着这将会是一个早熟的年份。

九月的好天气和清爽的夜晚促进葡萄的成熟和香味的集中。期间一段阴雨连绵的日子使葡萄的成熟放缓，但果实并未因雨水而膨胀。多亏于之前的疏剪枝叶工作，葡萄始终保持完美的健康状态。

这样的天气条件造就了最理想的酒精度、单宁度和酸度的完美结合和平衡。

圣朱利安产区

“Terroir”——风土气候

“Terroir”（风土气候）是法语中独有的概念，它包含了自然和人文的因素。具体指的是在一个限定的地理区域范围内，其土壤类型、土壤结构、气候类型、天气以及“人”的知识技术之间的相互影响。因而，每一个“Terroir”都是独一无二的，而出产于每个“Terroir”的产品都具有它的地理来源和特征。“Terroir”的概念被“法定产区”这一理念所保护。

法定产区(Appellation d'Origine Contrôlée)

酿造葡萄酒的所有条件，包括其地理区域范围，都被规范化地用细则记载标明。这些细则是得到法国国家农务部和欧洲委员会颁发的法令所认可的。所有的生产细节都会被监管控制，包括其地理特点、自然和人文的因素等等。这所有都是为了保证消费者购买到的葡萄酒的地理来源和特性。

圣朱利安产区

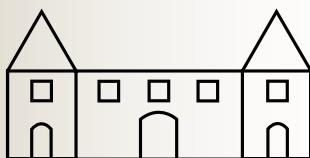
圣朱利安产区位于梅多克(Médoc)的中心位置，南面是玛歌产区，北面是波尔克产区。整个产区拥有910公顷的葡萄田（占整个梅多克产区的6%）和19个葡萄酒生产商。这里出产的葡萄酒的质量之高使其中的11个酒庄都在著名的1855葡萄酒评级体系中被列入列级酒庄。产区将近85%的葡萄田都用于酿造列级酒庄的葡萄酒。因而，圣朱利安是梅多克8个子产区里拥有列级酒庄比例最高的产区。



您能够 在我们的官方网站
浏览并下载到这份文件的
中文完整版。

www.leoville-poyferre.fr





Château Léoville Poyferré

Grand Cru Classé en 1855 - Saint-Julien

1855 年列级名庄 - 圣朱利安产区

2015

采收日期
9月24 - 10月10号
产量: 221,270 瓶

调配比例
65% Cabernet Sauvignon 赤霞珠
26% Merlot 梅乐
6% Petit Verdot 小味多
3% Cabernet Franc 品丽珠

酒庄团队的品酒笔记 (2017年7月)

颜色: 酒裙颜色深邃而通透闪亮

香味: 复杂诱人, 以红色水果果香为主。晃杯后带出阵阵的雪松和香料的香气。

口感: 入口清爽干净, 中段开始感到酒体的强劲和饱满的肉感。清新的香味和紧致的单宁完美结合, 达到充分平衡。收尾集中持久, 香味萦绕在口中久久不散, 绝对称得上是龙博菲伟大年份的完美表现。

2015, 年是传承魔幻数字“5”的又一伟大年份。酒庄团队 (2017年7月)



酒庄所有者: 库维利耶家族 (la famille CUVELIER)

总经理: 迪迪尔 库维利耶 (Didier CUVELIER)

酿酒师: 伊莎贝拉 达文 (Isabelle DAVIN)

种植总管: 布鲁诺 克里尼 (Bruno CLENET)

酒窖总管: 迪迪尔 托曼 (Didier THOMANN)

酿酒顾问: 米歇尔 罗兰 (Michel ROLLAND)



关于酒庄.....

狮城庄园 (Léoville) 的历史可追溯到1638年。在经历过几次的分裂与继承后, 龙博菲酒庄 (Léoville Poyferré) 在1840年诞生。之后在著名的1855年葡萄酒评级中, 它被评为二级列级庄。酒庄位于享负盛名的圣朱利安产区, 葡萄园覆盖不同类型的砂砾石, 这样的风土使龙博菲的葡萄酒变得复杂而多样。

1920年, 库维利耶家族同时买下了龙博菲酒庄 (58公顷) 和瑞气磨坊酒庄 (Château Moulin Riche) (22公顷)。后者成立于1885年, 名字源于本来的地方名, 它兴建于一块比龙博菲的葡萄田还要古老的砂砾石地块上, 生产出的葡萄酒带有更圆润柔和的单宁, 完美地展现出圣朱利安产区葡萄酒的另一种风格。龙博菲和瑞气磨坊两款酒均在年轻时就能饮用, 是圣朱利安产区平衡和优雅特色的极致代表。

龙博菲凉亭 (Pavillon de Léoville Poyferré) 则采用最年轻的葡萄树来酿造, 是龙博菲和瑞气磨坊两个酒庄的副牌酒。

在葡萄达到最佳成熟度时采用100%的全人工采摘。使用容量为25公斤的塑料筐进行盛放和运输, 以保证葡萄颗粒的完整性。葡萄运送到酒庄后会进行两次的筛选: 第一次手工筛选, 第二次 (从2011年开始) 采用最先进的葡萄光学筛选器精选去梗后的葡萄颗粒, 以确保所有进入发酵程序的葡萄都是完好且成熟的。

2010年酒庄对部分酿酒设备进行了更新。新投入的双层外壁不锈钢锥形酿酒桶能更有效地控制温度, 使酒精发酵前的低温冷浸成为了可能, 从而使葡萄皮的萃取变得更加柔和、果香更加纯净、颜色更加集中。同时, 这些容量不一的新型酿酒桶, 能够让酿造团队更精准地分开葡萄品种和地块来独立酿造葡萄酒。

乳酸发酵在橡木桶内进行。与现代化的酿酒设备形成鲜明对比的是龙博菲在陈酿阶段对传统的坚持: 每年使用80%全新的法国橡木桶, 进行18-20个月的橡木桶陈酿。多得现代化与传统工艺的双结合, 龙博菲的风土得到了最大可能的展现。



facebook.com/chateau.leoville.poyferre



www.instagram.com/chateau_leovillepoyferre



www.weibo.com/leovillepoyferre

Château
Léoville Poyferré

2015
媒体评价

奥利佛·坡埃 - 《法国葡萄酒评论》杂志 - 2016年4月 - **18-19/20**

多亏于酒里各个要素的成功与结合，葡萄酒口感丰满而复杂。果香的精细及明确的风格，使这款葡萄酒耀眼夺目。入口让人惊叹，香味在口中瞬间爆发，集中又清爽。这将会是该酒庄最成功的年份之一。

贝丹+德梭 - 《葡萄酒天地》杂志 - 2016年4月 - **18/20**

单宁高贵、典雅又深邃。橡木的味道不会太浓重，入口柔和，是典型的梅多克列级葡萄酒。后段单宁更丰满精细，芳香四溢，非常的和谐。

杰西斯·罗宾逊 - 英国著名酒评家 - 2017年11月 - **18/20**

Deep crimson. Sweet and round and polished so extraordinarily different from Léoville Barton! There is some gravelly texture but it's overlaid with fruit and come-hither appeal. Although this is much more restrained than some vintages.

李志延 - 亚洲著名酒评家 - 2016年5月 - **94/100**

Vibrant and modern in its aromatic profile with ripe blackberries and dark plum flavors, the palate is equally ripe and generous. This is one of the most intense Leoville Poyferre's I have tasted young and its aging potential given its structure is great.

安东尼奥·加洛尼 VINOUS 网站创办人及主编 - 2016年4月 - **93-94/100**

The 2015 Léoville-Poyferré is simply magnificent. Rich, creamy and voluptuous in the glass, the 2015 captures all the best qualities of the vintage in spades. Layers of flavor blossom in the glass as the wine fill out its broad-shouldered frame with impeccable grace. A host of floral notes, including violet, lavender and rose petal grace the utterly exquisite finish. There is so much to like here. Specifically, the interplay of ripeness, texture and freshness is compelling.

罗杰·沃斯 - 《葡萄酒爱好者》杂志 - 2016年4月 - **95-97/100**

This is a generous, rounded, juicy wine, with already a fine balance between tannins and fruit. Black currant flavors are contrasted by a dry, solid core that shows the wine's impressive potential.

杰夫·里弗 - 酒窖情报网主编 - 2016年4月 - **94-96/100**

Deeply colored with an initial blast of cassis and blackberry, this wine has freshness, polished tannins and a long, lingering, tannic finish with both depth and structure and gust of sweet, ripe, dark-red skinned fruit.

史蒂芬·斯普瑞尔 - 《品醇客》杂志 - 2016年4月 - **95/100**

Lovely concentration of fruit already showing excellent florality, purity and density. Robustly elegant in the Poyferré style, juicy and silky, according to owner Didier Cuvelier. This is one for the long term.

前来酒庄发现我们酿造美酒的秘密吧！



龙博菲酒庄全年提供参观及品酒服务。

请直接登录我们的官方网站获取品酒套餐的详细信息并进行参观预约。

酒庄拥有的接待大厅是举行各类宴会、公司年会和婚礼等集体活动的理想场所。
您可在我们官方网站的“实景参观”
窗口纵览整个宴会厅。

