

2017

Везение великих терруаров

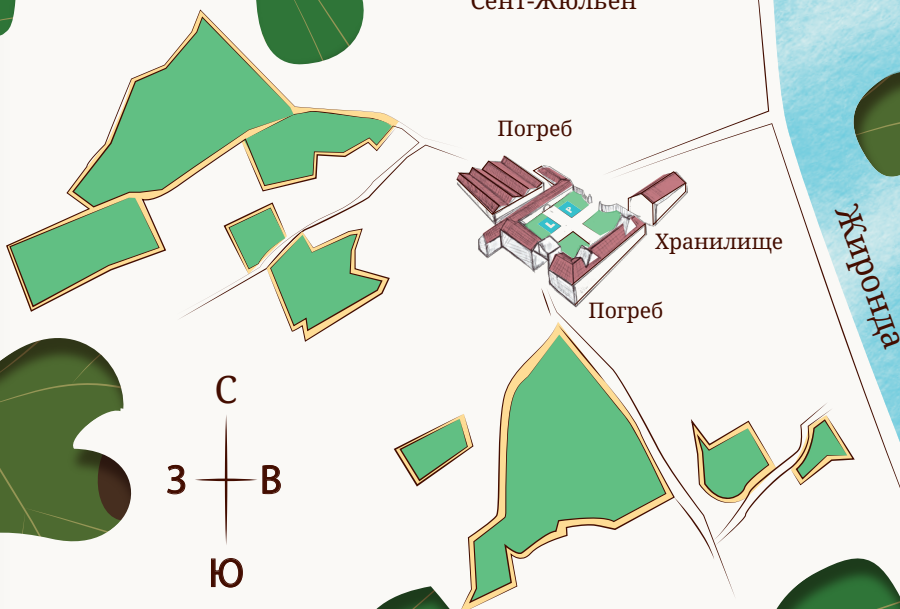


**Château
Léoville Poyferré**

2^o GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Saint-Julien

Шато Леовиль Пуаферре
2-й Классифицированный Гран Крю с 1855
Сент-Жюльен



Участки

Река

2017 Везение великих терруаров

Если жестокие заморозки в конце апреля нанесли серьёзный ущерб бордосским виноградникам, Сент-Жюльен может благодарить Святого Винсента, покровителя виноделов, за его защиту и в радости и в горе...

Как и его товарищи по несчастью, заканчивающиеся на 7, 2017 год начал не с той ноги, между очень сухой зимой и поздними весенними заморозками. Терруар и погодные условия в летнее время смогли поднять планку и позволили сформировать вино с необычайной ароматической выразительностью, плотностью, всеми необходимыми составляющими для вина с прекрасным потенциалом хранения. Красавец неудачник, который утёр нос возникшим насчёт него мрачным идеям!

Зимы последних лет не похожи одна на другую, если зима 2016 года особо отличалась от предыдущих чрезмерным количеством осадков, зима 2017 года запомнилась тем что ей были присущи всевозможные эксцессы. Она отличилась тем что была особенно сухой и холодной, в сопровождении редких заморозков, в основном в январе, и чаще чем обычно, в Сент-Жюльен.

Если повышенные температуры в марте спровоцировали довольно раннее почкование, то мягкий и сухой апрель позволил отрегулировать развитие лозы. В мае сухая и тёплая погода способствовала раннему цветению, быстрому и равномерному, последующий за ним июнь был ещё более тёплым. Дожди, прошедшие в мае и июне, способствовали хорошему увлажнению.

Если самое начало лета можно было квалифицировать как засушливое, с температурным рекордом в 35,3°, отмеченным в течении трёх дней, в июле высокие температуры стали более регулярными. Август был относительно жарким и солнечным. Созревание винограда было ранним, быстрым и равномерным.

Дожди, начавшиеся в сентябре, завершили сухой сезон. Они ускорили сбор Мерло и сохранили полную зрелость Каберне и Пети Вердо, гарантируя ярко-выраженную фруктовость и шелковистые танины.

Сбор винограда

С 20 сентября по 3 октября

Ассамбляж

67% Каберне Совиньон

31% Мерло

2% Пети Вердо

Производство

208 000 бутылок



Желая принять активное участие в защите окружающей среды, Шато Леовиль Пуаферре интегрировало в свою деятельность СЭМ* вин Бордо и сертифицировано ВЗУ** 3-го уровня с урожая 2017 года.

* Система Экологического Менеджмента-это средство эксплуатации предприятия позволяющее постоянно улучшать его экологические показатели.

**** Высокий Экологический**
Уровень основан
на показателях
эффективности,
охватывающих все
уровни деятельности
винодельческого
хозяйства. 3-й уровень
является самым высоким.



Террыар

Слово «терруар» является типично французским понятием, которое объединяет в себе природные и человеческие факторы. Это совокупный результат взаимодействия между землёй, климатом, погодными условиями и знаниями человека на определённой географической зоне. Каждый «терруар» уникален и придаёт оригинальность и особый тип всему что производит. Он защищён маркировкой « Наименование, контролируемое по происхождению».

**Наименование,
контролируемое по
происхождению**

Все условия создания вина а также ограниченные географические зоны чётко отражены в спецификации и утверждены постановлением министерства сельского хозяйства Французской республики и Европейской Комиссии. Всё тщательно проверено: геологические характеристики, природные и человеческие факторы... Всё для гарантии происхождения вина, приобретаемого потребителем.



О наших винах

Основание Леовиль относится к 1638 году. После различных разделений и приобретений, Леовиль Пуаферре появился в 1840 году. Во время классификации вин Медока в 1855-м, ему был присвоена классификация Второго Гран Крю.

Расположенные в престижном апалласоне Сент-Жюльен, его виноградники произрастают на различных гравийных типах почвы, которые придают сложную структуру его винам.

В 1920 году семья Кювелье приобрела шато Леовиль Пуафэрре (58 гектаров), а также шато Мулен Риш (22 гектара).

Основанное в 1885 году на гравийной террасе, оно приобретает название местности. Его вина с мягкими танинами по другому раскрывают выразительность апелласьона. Будучи вполне понятными в молодом возрасте, они представляют баланс и элегантность, характерные для Сент-Жюльен

Павийон де Леовиль Пуаферре, его второе вино, производится из более молодых лоз винограда.

сбор винограда осуществляется вручную после оптимального созревания. Гроздья винограда собираются в корзинки на 25 килограммов для оптимальной защиты ягод. Двойная сортировка (первая вручную и вторая при помощи оптической сортировки с 2011 года) гарантирует отбор идеально спелых и здоровых ягод.

В 2010 году была осуществлена частичная замена оборудования хранилища на резервуары из нержавеющей стали с двойными стенками в форме усеченного конуса. Это позволило осуществлять пре-ферментационную мацерацию холодом и винификацию, урожая собранного с отдельных участков, благодаря разнообразным размерам резервуаров. Фруктовая чистота и ароматы, мягкость вкуса и интенсивность цвета тоже увеличились.

Мало-лактическая ферментация происходит в бочках. Метод выдержки вина остаётся традиционным. Вина выдерживаются в Леовиль Пуаферре от 18 до 20 месяцев в бочках из французского дуба, из которых 80% новые. Благодаря этому грамотному смешиванию традиций и технологий, этот невероятный терруар может выразить себя в полной мере.

Апелласьон Сент-Жюльен

Апелласьон Сент-Жюльен расположен в самом сердце Медока, между Марго на юге и Пойяк на севере. Виноградники произрастают на 910 гектарах (6% виноградников медока) и эксплуатируются 19 виноделами. Необычайное качество его вин было признано во время создания знаменитой классификации 1855 года. 11 шато были классифицированы и позволяют эксплуатировать 85% всей площади виноградников Сент-Жюлен, что составляет самую большую концентрацию гран кро среди 8 апелласьонов медока.

Команда

Владелец: семья Кювелье

Директор: Дидье Кювелье

Оэнолог: Изабель Давин

Ответственный за виноградник: Бруно Клене

Ответственный за погреб: Дидье Томанн

Консультирующий оэнолог: Мишель Роллан



Оценки прессы

95-96 JAMES SUCKLING
www.jamessuckling.com

Очень плотное и энергичное послевкусие для этого молодого вина, со смородиновой и ежевичной основой. Минеральные оттенки. Плотная и полная таничная структура с длительным послевкусием. Очень мускулистое. Напоминает 2016 год. Тот же уровень?

97 JEFF LEVE
www.thewinecellarinsider.com

Перед тем как раскроется букет из лакрицы, чёрной вишни и какао, изначально вы отметите глубину цвета. Полнотелое, богатое и цветочное, с насыщенными красными фруктами, взрывным вкусом с оттенком тёмного шоколада, это вино обволакивает своей шелковистостью. Оно свежо и грациозно с первого глотка до последнего отголоска послевкусия.

95 JANE ANSON
Decanter

Послевкусие с ярковыраженным вкусом сливы и капучино, а также плотными и хорошо сконструированными танинами, которые одновременно выразительны и мощны. Это вино одно из самых богатых и округлых в Сент-Жюльене, соответствует стилю дома. Успешный миллезим, подчёркивающий что 2017 год был очень удачным для Сент-Жюльен.

18,5 LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Очень соблазнительное вино, которое демонстрирует сладкие танины и прекрасную фруктовую деликатность. Свежий и насыщенный фруктовый вкус, с бархатным послевкусием. Который доставляет наслаждение.

17,5 BETTANE & DESSEAUX
18 Terre de Vins

Полнотелое вино, составляющее конкуренцию первым крЮ, благородно лакричное, со вкусом более насыщенным и округлым чем Бартон или Лас Касес, связанным с большей пропорцией Мерло.

Приглашаем Вас открыть для себя секреты великого терруара!

Шато Леовиль Пуафэрре предлагает визиты и дегустации в течение всего года по предварительной записи.

Различные варианты визитов и бронирование на нашем сайте www.leoville-poyferre.fr