



# Château Léoville Poyferré

Шато Леовиль Пуаферре

# 2015

*Impressive potential!*  
Roger Ross

*il rejoindra les plus  
belles réussites du cru !*  
Olivier Poels



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

*A solid performance!*  
Jancis Robinson

*The 2015  
Léoville-Poyferré is  
simply magnificent!*  
Antonio Galloni

*La magie du chiffre 5 !*  
985, 1995, 2005, 2015.  
*Магия цифры 5!*

# Цифра 5 держит свои обещания

Все в 2015 помогает сформировать замечательный миллезим

Зимний холод, стратегические дожди и летнее солнце обеспечивают идеальную последовательность ключевых этапов цикла виноградника. Работа человека сделает его исключительным миллезимом.

Зима 2015 характеризуется чередой заморозков с декабря по февраль. Низкие температуры обеспечивают оптимальный отдых виноградной лозы. Значительные, но с промежутками осадки с ноября по март, дают почве все нужные запасы для вегетативного цикла виноградника.

В начале весны температура медленно поднимается, создавая хорошие условия для распускания почек различных сортов винограда. В апреле происходит значительное потепление, сопровождаемое слабыми и регулярными дождями.

Температура в мае более умеренная. Наступление высоких температур в июне позволяет однородное, быстрое и раннее цветение для всех сортов винограда.

За этим следует очень хорошее тепло и солнечное лето. Регулярное тепло и хорошо распределенные дожди делают июнь и июль подходящими месяцами для снятия листьев. Таким образом, виноград получает максимальную солнечную экспозицию, а грозди - лучшую аэрацию.

Август, немного прохладнее, был отмечен благоприятными дождями для быстрого и однородного начала созревания винограда.

Первые тесты зрелости очень положительные и позволяют предположить ранний сбор урожая.

Прекрасная погода и прохладные ночи в сентябре способствуют зрелости и хорошей ароматической концентрации. Дождливый эпизод замедляет зрелость, но ягоды не наполняются водой и санитарное состояние остается безукоризненным, благодаря снятию листьев.

Погодные условия позволяют достичь оптимального потенциального содержания алкоголя и идеального баланса танины – кислотность.

## Сен-Жюльен

### Терруар

«Терруар» является типично французским концептом, который включает в себя природные и человеческие факторы. Это взаимодействие между почвой, недрами, климатом, погодой и умением и знанием человека на определенной географической зоне. Поэтому каждый «терруар» является уникальным и приносит оригинальность и типичность в то, что он производит. Он защищен в понятии наименования, контролируемого по месту происхождения (AOC).

Аппелласьон или наименование, контролируемое по месту происхождения (AOC)

Все условия для производства вин, а также обозначенные географические зоны регистрируются в технических требованиях, утвержденных Указом Министерства сельского хозяйства Французской Республики и Европейской комиссии. Все контролируется с тщательностью: геологические характеристики, природные и человеческие факторы...

Это для того, чтобы гарантировать происхождение и качество купленного потребителями вина.

### Аппелласьон Сен-Жюльен

Аппелласьон Сент-Жюльен расположен в самом сердце Медока, между Марго на юге и Пойаком на севере.

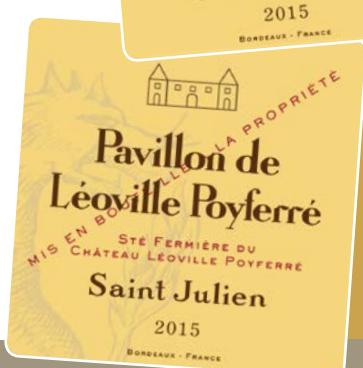
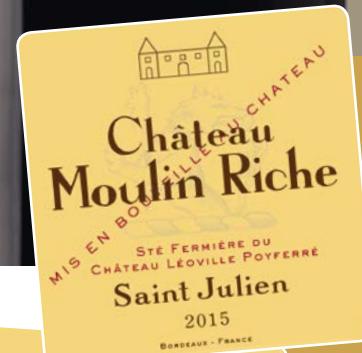
Виноградник покрывает 910 га (6% виноградника Медок) и эксплуатируется 19 производителями.

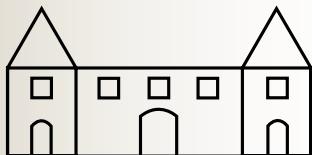
Исключительное качество его вин было признано в знаменитой классификации 1855г. Таким образом, 11 шато были классифицированы. Они покрывают почти 85% площади виноградника Сен-Жюльена, что является самой большой концентрацией Гранд Крю среди 8 аппелласьонов Медок.



На нашем сайте вы найдёте полный перевод этого текста на русский язык.

[www.leoville-poyferré.fr](http://www.leoville-poyferré.fr)





# Château Léoville Poyferré

Гран Крю Классе 1855 г. - Сен-Жюльен

# 2015

Даты сбора урожая

С 24 сентября по 10 октября

Производство: 221 270 бутылок

Ассамбляж

65% Каберне Совиньон

26% Мерло

6% Пти Вердо

3% Каберне Фран

Комментарии команды шато (Июль 2017)

**Цвет:** глубокий и блестящий.

**Нос:** хорошая ароматическая сложность с доминантой красных фруктов. Ноты кедра и специй проявляются после аэрации.

**Рот:** четкая атака с мощной и мясистой эволюцией во рту. Хороший баланс между свежестью ароматов и плотностью танинов. Финал показывает настойчивое ароматическое послевкусие, достойное великого миллезима Леовиль Пуаферре.

**2015, цифра 5 держит свои обещания**



Команда

Владелец : Семья КЮВЕЛЬЕ ( la famille CUVELIER )

Управляющий : Семья КЮВЕЛЬЕ (Didier CUVELIER )

Энолог : Изабель ДАВИНЕ (Isabelle DAVIN )

Ответственный за виноградник : Брюно КЛЕНЕ (Bruno CLENET )

Ответственный за погреб : Дильте ТОМАНН (Didier THOMANN )

Энолог-консультант : Мишель РОЛЛАНД (Michel ROLLAND )



## О шато...

Первое упоминание о Леовиле появляется в 1638 г. После череды наследований и разделений, с 1840 г. шато Леовиль Пуаферре стало существовать самостоятельно. Во время знаменитой классификации 1855 года он был возведен в ранг Второго Гран Крю Классе. Виноградник, находящийся в престижнейшем аппеласоне Сен-Жюльен, покрывает различные типы терруаров галечника, которые вносят свой вклад в полноту и сложность его вин.

В 1920 г. семья Кювелье приобретает шато Леовиль Пуаферре (58 гектаров) и шато Мулен Риш (22 гектара). Основанный в 1855 г. на террасе более древних галечников, прилегающих к шато, Мулен Риш получил свое название от одноименной местности.

Вина с более мягкими танинами дарят иное выражение аппеласона.

Доступные уже в молодости, они представляют характерные для Сен-Жюльена баланс и элегантность. Павильон де Леовиль Пуаферре, второе вино двух шато, производится из более молодых лоз.

Урожай собирается вручную при достижении оптимальной зрелости. Срезанные грозди кладутся в ящики по 25 кг. для того, чтобы сохранить целостность ягод.

Два отбора (первый ручной и второй, начиная с 2011 г., оптический) гарантируют получение здоровых и спелых ягод.

В 2010 г. винодельческий погреб был частично обновлен новыми усеченно-коническими чанами с двойной стенкой. Они позволяют произвести предферментационную холодную мацерацию и парцельную винификацию благодаря их различному объему. Безупречность фрукта и ароматов, мягкость экстрагирования и интенсивность цвета таким образом сублимируются. Яблочно-молочная ферментация происходит в бочках. Выдержка вина остается традиционной.

Вина выдерживаются 18-20 месяцев в бочках из французского дуба, из которых 80% новых для Шато Леовиль Пуаферре. Благодаря этой мудрой комбинации технологии и традиций, исключительный терруар может самовыразиться наилучшим образом.



[facebook.com/chateau.leoville.poyferre](https://facebook.com/chateau.leoville.poyferre)



[www.instagram.com/chateau\\_leovillepoyferre](https://www.instagram.com/chateau_leovillepoyferre)



[www.weibo.com/leovillepoyferre](https://www.weibo.com/leovillepoyferre)



# Пресса 2015

## Оливье ПОЕЛЬС - Ревю дю вин де Франс - Апрель 2016 - Оценка 18-19/20

Предлагая большую амплитуду во рту, оно блестит четкостью своих фруктов и их определением. С великолепным блеском, оно взрывается в ароматах, с превосходной интенсивностью и хрустящей свежестью. Оно присоединится к самым большим успехам этого шато.

## БЕТТАН & ДЕССОВ - Земля вина - Апрель 2016 - Оценка 18/20

Благородные, колоритные и глубокие танины. Немного меньше чем у других эволюции в древесные ноты; довольно нежный, типичный для некоторых вин Медока этого сектора, вход; возвращение танинов более щедрых, точных, ароматичных и очень гармоничных.

## ДЖЕНСИС РОБИНСОН - [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com) - 2017 ноября - Оценка 18/20

Глубоко- малиновое. Сладкое, круглое и полированное, так необычайно отличается от Леовиль Бартон! Присутствие некоторой гравийной текстуры, но это перекрывается накладывающимися сверху фруктами. Более сдержанное, чем некоторые другие миллезимы.

## ДЖИННИ ЧО ЛИИ - [www.jeanniecholee.com](http://www.jeanniecholee.com) - 2016 мая - Оценка 94/100

Яркое и современное в своем ароматическом профиле, со спелой ежевикой и ароматами чернослива, одинаково спелое и щедрое во рту. Это одно из самых интенсивных Леовиль Пуаферре, которые я попробовал молодыми, и его потенциал старения, учитывая его структуру, очень велик.

## Антонио ГАЛЛОНИ - [www.vinous.com](http://www.vinous.com) - Апрель 2016 - Оценка 93-96/100

Леовиль Пуаферре 2015 - просто великолепно. Богатый, сливочный и сладострастный в бокале, миллезим 2015 берет все лучшие качества козырного миллезима. Слои ароматов распускаются в бокале, тогда как вино заполняет его своими широкими плечами с безупречной грацией. Множество цветочных нот, в том числе фиалки, лаванды и лепестков роз, дарят абсолютно изысканное послевкусие. Здесь так много всего, чтобы нравиться! В частности, взаимодействие спелости, текстуры и свежести является очень убедительным.

## Роджер ВОСС - Wine Enthusiast - Апрель 2016 - Оценка 95-97/100

Это щедрое, округлое, сочное вино, с уже тонким балансом между танинами и фруктами. Вкус черной смородины контрастирует с сухой, солидной структурой, которая показывает впечатляющий потенциал вина.

## Джефф ЛЕВЕ - [www.thewinecellarinsider.com](http://www.thewinecellarinsider.com) - Апрель 2016 - Оценка 94-96/100

Глубоко окрашенное, с первоначальным взрывом черной смородины и ежевики, это вино имеет свежесть, полированные танины с длинным, затяжным послевкусием, с глубиной и структурой, а также порывами сладких, спелых, темно-красных, очищенных от кожуры фруктов.

## Стивен СПЮРРИЕ - Декантер - Апрель 2016 - Оценка 95/100

Прекрасная концентрация фруктов уже показывает отличные цветочные ароматы, чистоту и плотность. По словам владельца, Дидье Кювелье, это прочное и элегантное Пуаферре в сочном и шелковистом стиле. Это вино для длительного хранения.

## Приходите и откройте для себя секреты магического вина



Шато Леовиль Пуаферре предлагает круглый год посещение и дегустации по предварительной записи.

Ознакомьтесь с нашими предложениями и сделайте бронирование на нашем сайте.

Наш приемный зал является идеальным местом для обедов, ужинов и гала-вечеров... Вы можете иметь представление о нашем зале, сделав виртуальный тур на нашем сайте.

