



Château Léoville Poyferré

Шато
Леовиль Пуаферре



Магия летнего солнцестояния

Магия летнего солнцестояния

Поговорка «после дождя - хорошая погода» подтверждена 21 июня, в первый день лета. Солнце внезапно водворяется и неустанно светит вплоть до сбора урожая, создавая период благотворной засухи после дождливой зимы и весны.

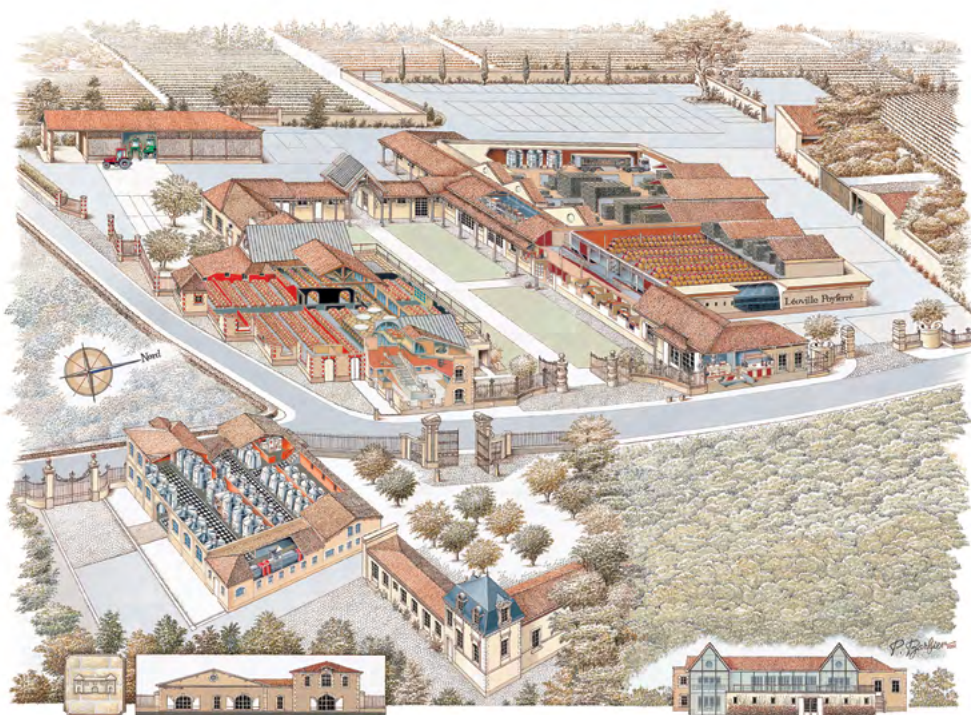
Роскошная фруктовость, елейность 2009-го, баланс и плотность 2010-го являются характеристиками 2016-го с замечательной продолжительностью послевкусия во рту, с соблазном и элегантностью одного из величайших миллезимов.

2016

Даты сбора урожая
С 5 по 20 октября

Ассамбляж
63% Каберне Совиньон
29% Мерло
6% Пти Вердо
2% Каберне Фран

Производство
206 500 бутылок



Зима 2016-го характеризуется избыточным количеством осадков: 513 мм, в 3 раза больше среднего за последние 15 лет. Температуры также исключительные: на 2 °C превосходят средние за последние 15 лет. Первые, беспокоящие признаки распускания почек наблюдаются очень рано, в конце февраля.

Следует свежая и влажная весна. К счастью, термометр опускается в марте, замедляя таким образом вегетативный цикл. Цветение очень однородное и быстрое в течение 4-х дней, в период хорошей погоды с температурами выше 25 °C. Образование завязи является удовлетворительным и предвещает хороший объем урожая. Собраны все условия, благоприятствующие развитию милдью, отсюда необходимость строгой бдительности.

Все резко меняется 21 июня в первый день лета с приходом солнца и возвращением к обычным температурным

условиям сезона. Июль и август более солнечные и особенно сухие: 20,4 мм осадков, в 5 раз меньше, чем в 2015-ом и 2014-ом. Виноградная лоза устойчива к интенсивной засухе, но ягоды увеличиваются с трудом и период начала созревания наступает с задержкой. Созревание ягод приостанавливается. В середине сентября 41,4 мм благотворных осадков дают созреванию новый импульс. Возвращение устойчивого солнца и высоких температурных амплитуд придают лоск качеству и богатству танин. Виноград собирается при оптимальной зрелости, начиная с 5 октября.

В экстремальных климатических условиях важные этапы вегетативного цикла проходят очень хорошо. Наши великие терруары и опыт нашей технической команды сделают из 2016-го исключительно великие вина.



О наших винах...

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

В 1920 г. семья Кювелье приобретает шато Леовиль Пуафэрре (58 гектаров) и шато Мулен Риш (22 гектара). Основанный в 1855 г. на прилегающей к шато террасе более древних галечников, Мулен Риш производит вина с более мягкими танинами. Доступные уже в молодости, они представляют характерные для Сент-Жюльена баланс и элегантность.

Павильон де Леовиль Пуафэрре, 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. Благодаря их различному объему, они позволяют произвести пред-ферментационную холодную мацерацию и парцельную винификацию.

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 Пуафэрре. Благодаря этой мудрой комбинации технологии и традиций, исключительный терруар может самовыразиться наилучшим образом.

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 (АОС).

Аппелласьон или наименование, контролируемое по месту происхождения (АОС)

Все условия для производства вин, а также обозначенные географические зоны, указаны в технических требованиях, утвержденных Указом Министерства сельского хозяйства Французской Республики и Европейской комиссией.



Команда

Владелец : Семья КЮВЕЛЬЕ

Управляющий : Дидье КЮВЕЛЬЕ

Энолог : Изабель ДАВИН

Ответственный за виноградник : Брюно КЛЕНЕ

Ответственный за погреб : Дидье ТОМАНН

Энолог-консультант : Мишель РОЛЛАНД

Комментарии команды шато

(Июль 2018)

Цвет: глубокий и пурпурный

Нос: плотный, свежий и сложный, где сосуществуют тонкие нотки спелых плодов и специй

Рот: атака решительная и мясистая

Рот полный и сливочный

Танинная основа проявляет себя плотной и мощной

Финал очень долгий и настойчивый, поддерживается красивыми гармоничными нотами

Все контролируется с тщательностью: геологические характеристики, природные и человеческие факторы... Это для того, чтобы гарантировать происхождение и качество купленного потребителями вина.

Аппелласьон Сент-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 знаменитой классификации 1855г. Таким образом, 11 шато были классифицированы. Они покрывают почти 85% площади виноградника Сент-Жюльена, что является самой большой концентрацией Гран Крю среди 8 аппелласьонов Медока.

“Отзывы прессы

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Olivier Poels - Оливье ПОЕЛЬС

19-19,5

Этот монумент наделен роскошным телом, невероятной плотностью, с насыщенной материей и, прежде всего, силой вкуса, продолжающегося в течение длительных секунд во рту. Однако, массивная сторона не скрывает образцовую утонченность.

TERRE DE VINS

Bettane & Desseauve - Беттан & Дессов

18

Нежный нос, где ягоды с добавлением легких нот табака очаровывают. Рот напряженный, где доминирует свежесть и несравнимая текстура утонченных танин для теплого и солоноватого финала. Пуаферре освоило выдержку и делает ряд великих миллезимов.

DECANTER

Steven Spurrier - Стивен СПЮРРИЕ

96

Это всегда большое, драматическое вино, которое великолепно в великих винтажах. Прямо через нёбо вы чувствуете восхитительную

архитектуру. Окончательное впечатление о 2016-ом является сложным. Это в высшей степени сбалансированное вино с современной конструкцией. Изобилие чернослива и черники сочетается с ясной напряженностью вина. Это менее «классический» Сант-Жюльен, чем другие в этом году. Он остается самим собой и просто превосходен.

JAMESSUCKLING.COM

95-96

Впечатляющее нарастание вкуса ежевики и черники во рту. Также много смородины. Насыщенное, прямолинейное и плотное. Благородные танины и длительное послевкусие. Показывает напряжение, глубину, реальное благородство и чистую утонченность. Комбинация лучшего из 2009-го и 2010-го.

VINOUS MEDIA

Antonio Galloni - Антонио ГАЛЛЮНИ

94-97

Огромное, парящее вино, Леовиль Пуаферре 2016 является мощным, ярким и увлекательным. Вертикальные танины и сильная концентрация противостоят 13,6% спирта. Леовиль Пуаферре пожалуй самое танинное и характерное для вин этого наименования. Я подозреваю,

что 2016-му нужно много лет, чтобы достичь своего лучшего состояния. Прилив черных фруктов, кожи, дыма, табака и шоколада добавляют нюансы в финальные оттенки.

THE WINE CELLAR INSIDER

Jeff Leve - Джефф Леве

96-98

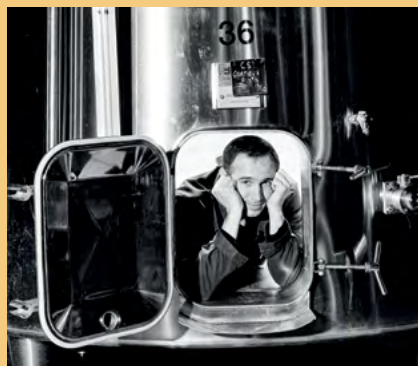
Изысканный и политый богатством. Присутствие этих сексуальных, мягких фруктов и сливочных танинов чувствуется также хорошо, как и их вкус. Это вино бесконечно глубоко с проникающей как пуля чистотой. В финале - шелковые плоды.

WINE SPECTATOR

James Molesworth - Джеймс Моулсворт

95-98

Глубокий колодец из великолепной черной смородины, мармелада, черники и пюре ежевики предвещают этому вину длительный срок. Оно показывает потрясающий графитовый фундамент и вспышку холодного древесного угля. Это Великое вино.



Приходите и откройте для себя секреты магического вина

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

Приходите и узнайте, что стоит за одним из наших флаконов во время визита, дегустации или трапезы в замке!

Информация и бронирование на нашем сайте www.leoville-poyferre.fr

*This information is also available
on our website in these languages :*



www.leoville-poyferre.fr

