Château Léoville Poyferré

2ᴰ GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Saint-Julien

Primeurs 2019

EQUILIBRE
ATYPIQUE
AGREABLE
NIVEAU TANNIQUE ELEVE
SOYEUX
BELLE FRAICHEUR
FRUIT NOIR TRES PRESENT
MATURITE AROMATIQUE FRANCHE ET FRAICHE
SOLAIRE
CREMEUX

BALANCE
PLEASANT
SILKY
HIGH TANNIN
LOVELY FRESHNESS
PERSISTENT BLACK FRUITS
SUNNY
CREAMY
FRESHNESS

2019, La tempérance et le soleil lui vont bien

Serein, 2019 a su déjouer les risques de mildiou printanier. Si le débourrement s'est montré relativement précoce, et la floraison déroulée sous des conditions fraîches et humides, l'arrivée de la chaleur estivale a permis au millésime de tenir ses promesses. Solaire 2019 ? Plutôt estival, ce millésime est marqué par une forte influence du climat.

Charmeur, avec une belle maturité équilibrée, ce millésime s'inscrirait-il dans la fameuse série bordelaise des millésimes en 9 ?

2019 A temperate vintage, sunny side up.

Tranquil, 2019 was able to elude the risk of spring mildew. Although bud break was relatively early, and flowering occurred under cool, damp conditions, the arrival of summer heat favored a promising vintage. Is 2019 "solar"? This summery vintage is indeed one where climate played a dominant part of the terroir.

Endowed with charm and beautifully balanced ripeness, will this be another outstanding Bordeaux vintage ending in 9 ?

Sara LECOMPTE CUVELIER
Gérante

De gauche à droite *From left to right :*
Bruno CLENET,Chef de Culture
Isabelle DAVIN, Œnologue Château
Sara LECOMPTE CUVELIER, Gérante
Didier THOMANN, Maitre de Chai

Nous avons tourné une petite vidéo pour venir jusque chez vous et vous présenter notre dernier nez.*

Sara Lecompte Cuvelier, Gérante vous accueille et résume les conditions d'un grand millésime

« C'est mon deuxième millésime à la tête de la propriété familiale, suite au départ en retraite de mon cousin, Didier Cuvelier. J'ai eu la chance de démarrer en 2018 avec un millésime exceptionnel et de poursuivre en 2019 avec un grand millésime.

Alors, pourquoi un grand millésime ? Après un printemps et un hiver frais et humide, on a eu la chance d'avoir un été très chaud et sec ; une belle arrière-saison et ensuite le temps nécessaire pour faire les vendanges tranquillement et amener chaque parcelle à la parfaite maturité.

Alors, le profil de 2019, c'est un équilibre assez atypique et très agréable, avec un niveau tannique assez élevé tout en étant soyeux, une belle fraîcheur et un fruit noir très présent. »

Une leçon d'effeuillage par Bruno Clénet, notre Chef de Culture

« Au Château Léoville Poyferré, ce que l'on pratique depuis quelques années maintenant, c'est le double effeuillage. Pour 2019, l'avantage de cet effeuillage double-face, c'est justement permettre à la vigne de résister plus facilement aux gros coups de chaleur. Cela a eu un effet visuel parce que moi, je n''ai absolument aucune parcelle qui ont faibli. Et ça a permis également, du fait qu'elle n'ait pas faibli, qu'elle ait pu pousser régulièrement, à donner une maturation complète, avec forcément des peaux plus épaisses, donc plus de matière en cuve. Le facteur qualitatif est indéniable. »

Des vendanges sans pression par Didier Thomann, notre Maitre de Chai

« Les vendanges 2019 ont été relativement sereines grâce à l'état sanitaire du raisin et des bonnes conditions climatiques. Nous avons mis en place pour la deuxième année consécutive la bio-protection de la vendange, afin de diminuer les intrants soufrés dans nos vins. Les pré-fermentation à froid nous ont permis une très belle extraction aromatique et la fermentation alcoolique une très belle extraction et expression des tanins. Les cuvaisons ont duré en moyenne 30 jours. Les fermentations malolactiques se sont relativement bien déroulées et les premières dégustations nous laissent entrevoir un avenir prometteur pour ce millésime. »

Un millésime estival par essence selon Isabelle Davin, notre Oenologue

« Alors, quelques mots d'abord sur l'assemblage du Léoville Poyferré 2019, qui est composé de 67% de cabernet sauvignon, 27% de merlot, 3% de cabernet franc et 3% de petit verdot. Qu'est ce qui a marqué la personnalité de ce millésime ? C'est le contexte thermique, un peu plus chaud que la moyenne et aussi cumulé à ce déficit hydrique modéré, mais présent quand même tout au long du cycle. Sur le mois de juin et de juillet, quelles sont les conséquences sur notre vin ? C'est une belle dégradation des arômes végétaux et précoces, une jolie production de polyphénols. On retrouve ce phénomène sur le millésime 2018 chez nous et le millésime 2011.

En août et en septembre ont observé une progression de la maturité aromatique. Aujourd'hui, elle s'exprime d'une manière franche et fraîche et on notera aussi une jolie accumulation d'anthocyanes. On peut se rapprocher sur ces deux paramètres du profil qu'on avait en 2010 et en 2009. Ce qu'on retiendra aussi de ce déficit hydrique dont je vous ai parlé, c'est qu'il nous a permis d'aboutir à une belle maturité des polyphénols et bien-sûr une concentration en sucre élevée.

Aujourd'hui, à la dégustation, 2019 se goûte un peu comme le 2009, dans son côté solaire, dans son côté crémeux. L'abaissement de température qu'on a eu à partir du début des vendanges lui confère quand même une fraîcheur supplémentaire. Je pense que le millésime 2019 est armé pour un bel élevage en bouteille. »

*à retrouver sur notre site et les réseaux sociaux

*We have filmed this short video to introduce you to our latest vintage.**

Sara Lecompte Cuvelier, Managing Director, the conditions of an outstanding vintage

"This is my second vintage at the helm of our family's property after my cousin Didier Cuvelier left for retirement. I was fortunate to begin in 2018 with an exceptional vintage, continuing in 2019 with another outstanding vintage.

Why an outstanding vintage? After Winter and Spring that were both a cool and humid, we were fortunate to have a Summer that was very hot and dry. This continued late into the season giving us the necessary time to harvest, picking each plot at optimum ripeness.

The profile of the 2019 vintage is one that is balanced, quite atypical, already very pleasant, a high level of tannins whilst being silky, a wonderful freshness, and persistent black fruit characteristics."

Deleafing practice, Bruno Clenet, our Vineyard Manager

"Here at Chateau Léoville Poyferré we have been practicing, for a few years now, is double deleafing. For 2019, the advantage of this deleafing, on both sides of the rows, is to help the vine naturally resist to the peaks in temperature. An effect that was quite visible, as none of my plots weakened. Because the vines were not weakened, they continued their growing cycle regularly to reach optimal ripeness with thicker skins and therefore more matter in the vats. The qualitative factor is undeniable."

Effortless harvest, Didier Thomann, our Cellar Master

"The 2019 harvest was relatively serene thanks to the healthy bunches of grapes and good weather conditions. For the second year running, we have treated the harvest with bio-protection, in order to reduce the sulphur additions to our wines and protect the must from oxidation. The pre-fermentation cold macerations allowed for a beautiful aromatic extraction, whilst the alcoholic fermentations allowed for a wonderful extraction and expression of the tannins. Vatting time lasted on average 30 days. The malolactic fermentations were carried out relatively well and the first tastings give us a glimpse of what is a promising future for this vintage."

Summer in its essence, Isabelle Davin, our Chateau Oenologist

"A few words first about the blend of Chateau Leoville Poyferré 2019, which is composed 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Cabernet Franc and 3% Petit Verdot.

What marked the personality of this vintage? The thermal context: it was a little warmer than average and compounded by hydric stress. Although it was only moderate, it was present throughout the cycle.

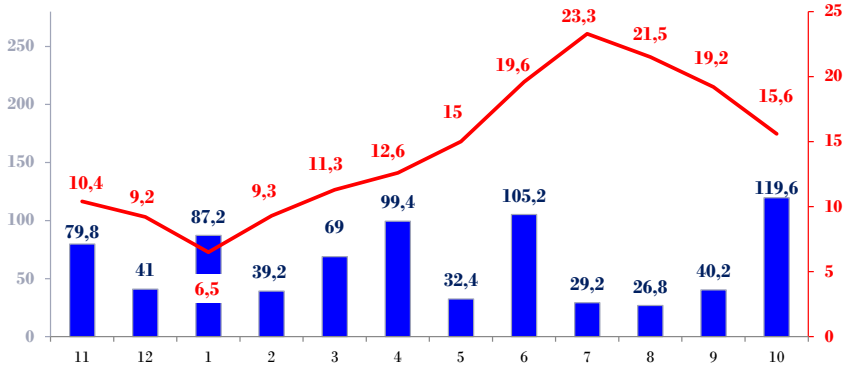
In June and July, what were the consequences on our wine? A very good and early degradation of the vegetal aromas and a nice production of polyphenols. A similar phenomenon can be found in the 2018 or 2011 vintages.

In August and September there was a good development of the aromatic ripeness. Today, the wine expresses itself in a frank and fresh way, we also note a pretty accumulation of anthocyanins. Bringing us closer to the profiles of the 2010 and 2009 vintages.

What will also be remember from this water deficit, is that it allowed us to achieve an excellent maturity of polyphenols and of course a high sugar concentration. Today, when tasting, 2019 resembles a little to the 2009, in its solar side, its creamy side. The dip in temperatures from the beginning of the harvest confers an additional freshness. I think that the 2019 vintage is equipped with a splendid potential for ageing in bottle."

** to be found on our website and social media*

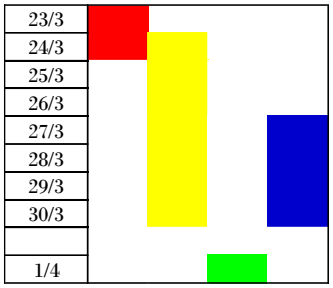
Météorologie 2019 à Saint-Julien
2019 Weather in Saint-Julien



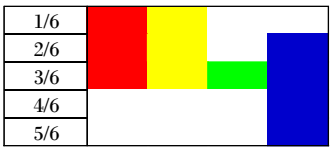
Pluviométrie totale mensuelle (en mm)
Total monthly rainfall (in mm)

Température moyenne mensuelle (sous abri en degrés °C)
Average monthly temperature (in the shade in °C)

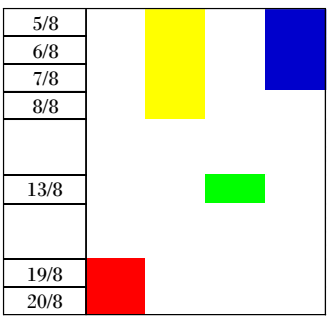
Les dates clés dans notre vignoble en 2019
2019 Key dates in our vineyard



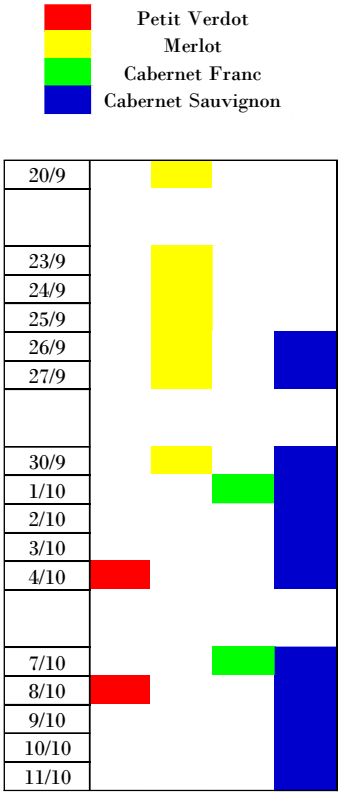
Débourrement *Budbreak*



Floraison *Flowering*



Véraison *Veraison*

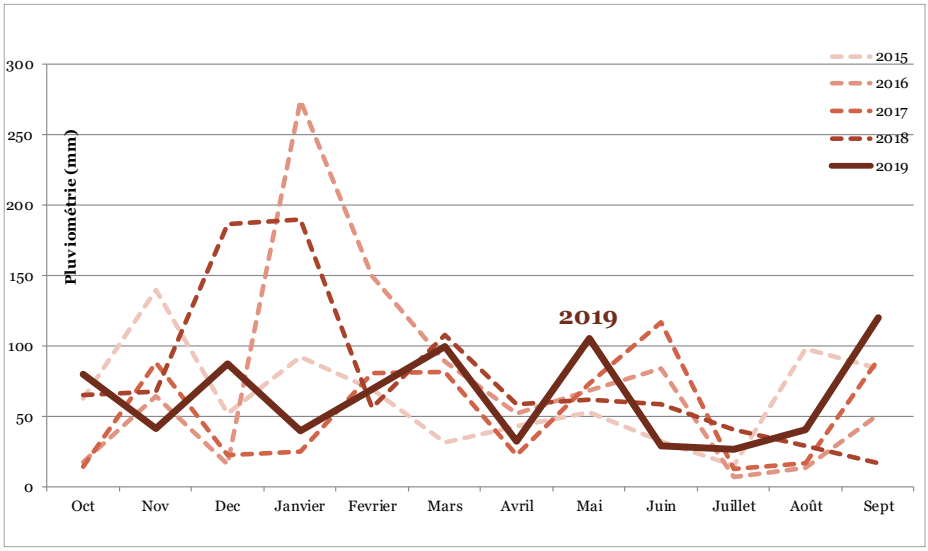


Vendanges *Harvest*

La pluviométrie des 5 derniers millésimes
Rainfall the last 5 years

A partir de la fin des vendanges de chaque millésime

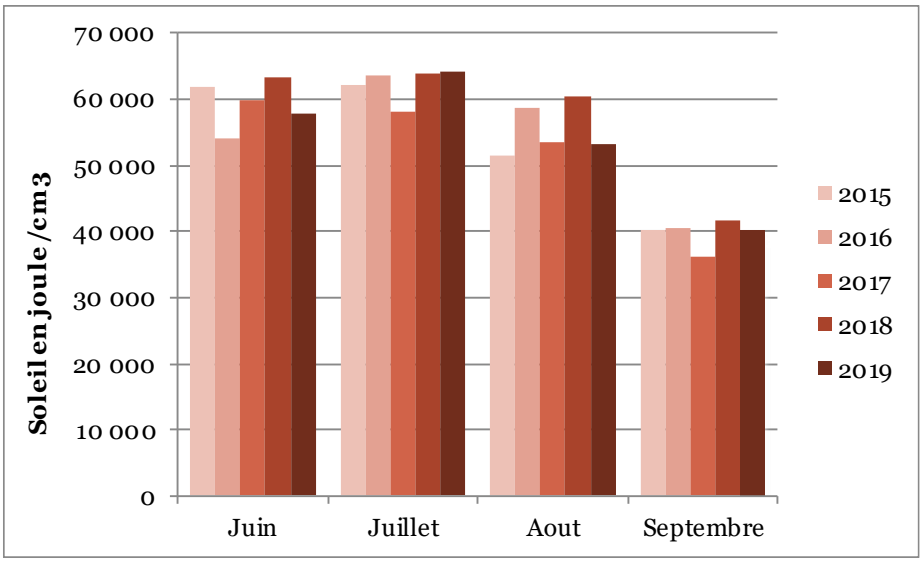
From the end of the harvest for each vintage



L'ensoleillement des 5 derniers millésimes
Sunshine the last 5 years

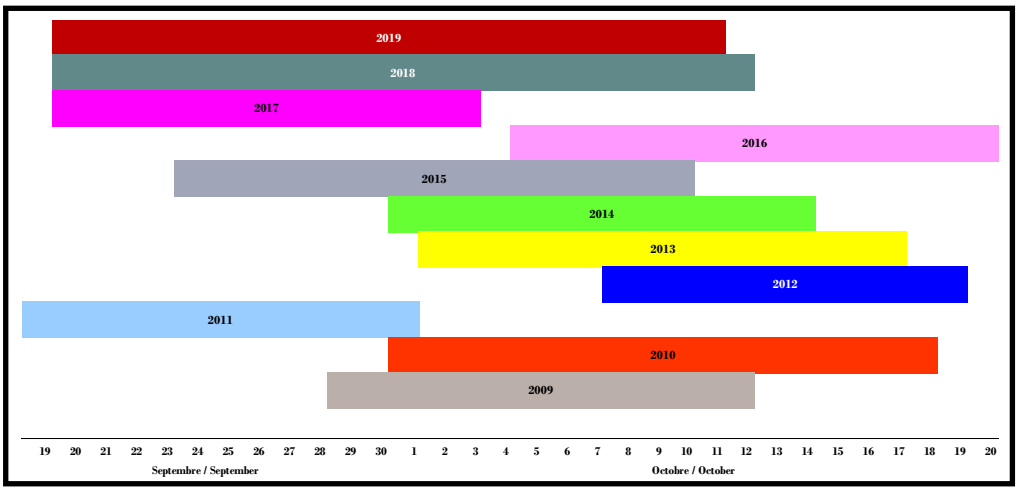
Le joule est une unité de mesure qui exprime la quantité d'exposition énergétique reçue grâce au soleil. Plus le mois est ensoleillé, plus la valeur est élevée.

The joule is a unit of measure that expresses the amount of energy received from the sun. The sunnier the month, the higher the value.



Les dates de vendanges depuis 2009

Harvest dates since 2009



L'essentiel : de jolies baies parfaitement mûres …

The Essential : gorgeous, perfectly ripe berries …

… confiées aux mains expertes ...

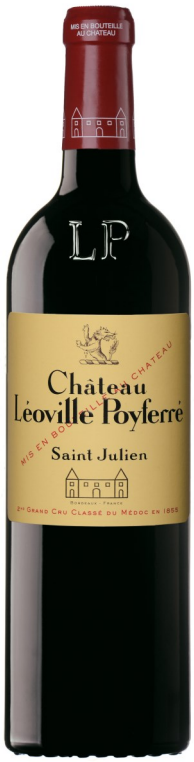
… entrusted to the expert hands …

…. de notre équipe.

… of our team.

Assemblage et analyses du 2019

2019 Blend and analysis



67 % Cabernet Sauvignon
27 % Merlot
3 % Cabernet Franc
3 % Petit Verdot
TAV : 14.18 % Vol
IPT : 77 (spectrophotomètre)
AT : 3.30
pH : 3.75

---

69 % Cabernet Sauvignon
19 % Merlot
12 % Petit Verdot

TAV : 14.14% Vol
IPT : 73 (spectrophotomètre)
AT : 3.55
pH : 3.73

Château Moulin Riche

Plus à l'intérieur des terres, le terroir du Château Moulin Riche offre un vin aux tannins plus souples que ceux du Château Léoville Poyferré. Il représente une superficie de 20 hectares.

The terroir of Château Moulin Riche, further inland, offers a wine with softer tannins than Château Léoville Poyferré. It represents an area of 20 hectares.

Pavillon de Léoville Poyferré

En qualité de second vin, Pavillon de Léoville Poyferré est un vin accessible dans sa jeunesse qui s'apprécie pour son fruit éclatant.

As second wine, Pavillon de Léoville Poyferré is accessible in its youth and appreciated for its bright fruit.

Château Léoville Poyferré
38 rue de Saint Julien
33250 Saint Julien Beychevelle

Tél : +33 5 56 59 08 30
www.leoville-poyferre.fr
lp@leoville-poyferre.fr