

2020



ENEZ DÉCOUVRIR LES SECRETS D'UN GRAND TERROIR !

Château Léoville Poyferré propose toute l'année des
visites dégustations sur rendez-vous.
Formules et réservation sur notre site.

COME AND DISCOVER THE SECRETS OF A GREAT TERROIR !

Château Léoville Poyferré welcomes guests for
tours and tastings all year around by appointment.
Details and reservations on our website.

www.leoville-poyferre.fr @ f



LE MILLÉSIME D'UN SIÈCLE

2020, LE MILLÉSIME D'UN SIÈCLE !

Existe-t-il un millésime plus symbolique pour la famille Cuvelier que celui qui signe le centenaire de leur acquisition du Second Grand Cru Classé de Saint-Julien ? Pour Sara Lecompte Cuvelier, quatrième génération à incarner le domaine, ce millésime historique méritait un écrin à la hauteur de l'événement.

Une bouteille unique aux détails sérigraphiés en or qui rendent hommage à la force immuable de Léoville Poyferré : son terroir aux multiples facettes.

“C’est avec émotion et fierté que nous vous dévoilons notre 100ème millésime, fidèle au style des grands Léoville Poyferré, et reflet du terroir d’exception qui le compose.”



Sara Lecompte Cuvelier

A PROPOS DE NOS VINS

L'origine de Léoville remonte à 1638. Suite à différents partages et successions, le Château Léoville Poyferré naît en 1840. Lors du classement des vins du Médoc de 1855, il est élevé au rang de Second Grand Cru Classé.

En 1920, la famille Cuvelier acquiert non seulement le Château Léoville Poyferré, mais aussi le Château Moulin Riche. Intimement liés depuis le XIXe siècle, leurs vins reflètent toute la richesse et la diversité des terroirs de l'appellation Saint-Julien. Le plaisir se décline avec leurs seconds vins, respectivement le Pavillon de Léoville Poyferré et le M de Moulin Riche. Complémentaires et élaborés à partir des vignes les plus jeunes, ils dévoilent par anticipation le caractère fruité et la finesse des Grands Vins.

Quel suspens pour nos vignerons, qui ont dû composer avec un hiver et un printemps à la fois très doux et particulièrement pluvieux ! Heureusement, un grand soleil estival fait son apparition et accompagne leurs efforts jusqu'aux vendanges. La chaleur de la première semaine de récolte a vu le thermomètre atteindre allègrement les 30°C, entraînant la concentration du jus dans les baies.

Didier Thomann, maître de chai, a salué une qualité exceptionnelle des merlots de la parcelle *Bolitorie*, les qualifiant de “racés, généreux et opulents”. Les cabernets sauvignons issus de la parcelle *Gaumettes*, proche de l'estuaire, ont offert, quant à eux, un profil tout en finesse et en élégance.

Léoville Poyferré 2020 est placé sous le signe de la longévité. Son flacon aux tracés indélébiles dévoilera, pour qui goûtera à ses secrets, le style intemporel de Léoville Poyferré.

VENDANGES

du 14 au 30 septembre

ASSEMBLAGE

64% Cabernet Sauvignon
31% Merlot
3% Cabernet Franc
2% Petit Verdot



Engagé dans des démarches respectueuses de l'environnement, le Château Léoville Poyferré a intégré la démarche SME* des vins de Bordeaux en 2016 et est certifié HVE** de niveau 3 depuis le millésime 2017.

2020, THE VINTAGE OF A CENTURY!

Is there a more symbolic vintage for the Cuvelier Family than the one that bookmarks the centennial anniversary of their ownership of this Second Grand Cru Classé of Saint-Julien? For Sara Lecompte Cuvelier, fourth generation to be at the helm of the domain, this historic vintage deserved to be encapsulated in a special bottle to commemorate this significant milestone.

A unique bottle inlaid with gold, the details of which pay tribute to the enduring strength of Léoville Poyferré: its multifaceted terroir.



“It is with emotion and pride that we unveil our 100th vintage, faithful to the style of the great wines of Léoville Poyferré, and a reflection of the exceptional terroir of which it is composed.”

What a vintage full of suspense for our vineyard workers, who had to deal with a winter and spring that were both very mild and rainy! Fortunately, warm, sunny weather accompanied their efforts until harvest time. The heat during the first week of picking saw the thermometer easily reach 30°C, resulting in a wonderful concentration of juice in the berries.

Didier Thomann, Cellar Master, praised the exceptional quality of the Merlots from the *Bolitorie* plot, describing them as «racy, generous and opulent». Moreover, the Cabernet Sauvignons from the *Gaumettes* plot, closest to the estuary, offered this vintage exquisite finesse and elegance.

Léoville Poyferré 2020 was born under the sign of longevity. Its bottle with indelible markings will reveal, for those who taste its secrets, the timeless style of Léoville Poyferré.

ABOUT OUR WINES

The origin of Léoville goes back to 1638. Following various divisions and successions, Léoville Poyferré was born in 1840. In the 1855 classification of Médoc wines, it was endowed the rank of Second Grand Cru Classé.

In 1920, the Cuvelier family acquired Chateau Léoville Poyferré, as well as Chateau Moulin Riche. Intimately linked since the 19th century, their wines reflect all the richness and diversity of the terroirs of the Saint-Julien appellation. Their style is echoed with their second wines, Pavillon de Léoville Poyferré and M de Moulin Riche respectively. Complementary and produced from the younger vines, they invite us to anticipate the fine, fruit forward character of the Grands Vins.

HARVEST DATES

from 14th to 30th September

BLEND

64% Cabernet Sauvignon
31% Merlot
3% Cabernet Franc
2% Petit Verdot



Château Léoville Poyferré is committed to its impact on the environment. As a testament to our engagement, we joined a voluntary collective initiative that is particular to the wines of Bordeaux called an Environmental Management System (SME)* in 2016. Château Léoville Poyferré is also certified HVE Level 3** since the 2017 vintage.

L'AVIS DE LA PRESSE PRESS HIGHLIGHTS

“La signature Léoville Poyferré est au rendez-vous.”

Jean Charles Chapuzet, Terre de Vins

In a word: magnificent!

Antonio Galloni, Vinous Media

“The quality and precision of the tannins are impressive, giving the wine form, energy and equilibrium.”

James Suckling, JamesSuckling.com

“A beautiful Saint-Julien that will shine for 30-40 years or more.”

Jeb Dunnuck, JebDunnuck.com

“This is a top - notch release from the Cuvelier family.”

Chris Kissack, The Wine Doctor