



Château Léoville Poyferré

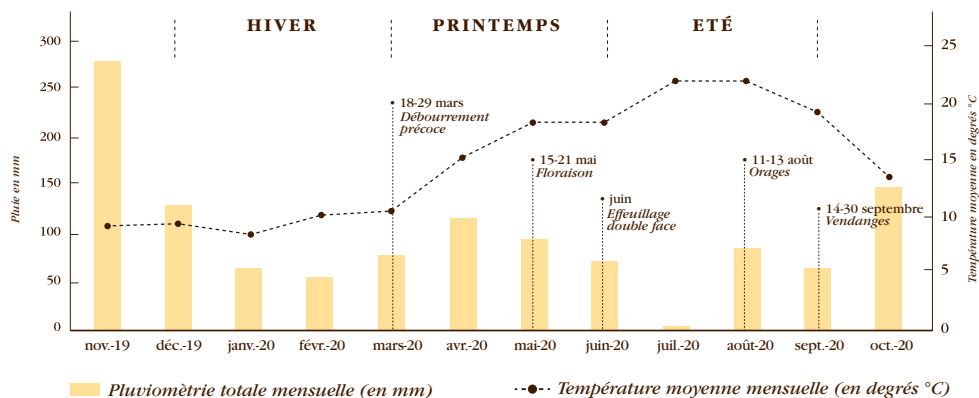
PRIMEURS 2020

UNE PROMESSE TENUE

2020 résonnera longtemps dans les esprits comme un millésime associé à une rude année de pandémie mondiale, mais heureusement l'ampleur de son potentiel qualitatif viendra contrebalancer ce mauvais souvenir.

Pour la famille Cuvelier, ce millésime extrêmement prometteur possède une saveur toute particulière car il signe le centenaire de l'acquisition de la propriété.

2020 est un millésime marqué par un hiver et un printemps à la fois doux et particulièrement pluvieux.



Malgré la timide remontée des températures à l'arrivée du printemps, l'eau emmagasinée dans les sous-sols a favorisé un débournement précoce à partir du 18 mars, à l'instar du millésime 2019.

Le mois d'avril a été dominé par l'humidité, contraignant nos équipes réduites, du fait de la crise sanitaire, à redoubler d'efforts pour parer aux risques de mildiou.

Comme une parenthèse, une période particulièrement sèche et chaude est venue s'intercaler dans ce contexte humide permettant une belle floraison homogène. En mai et juin la pluie fait son grand retour semblant alors ne plus vouloir nous quitter.

C'est alors qu'un grand soleil vient soudainement apaiser nos craintes le 19 juin, annonçant avec soulagement le début de la saison estivale.

La période de maturation qui s'ensuit jusqu'aux vendanges se déroule dans un contexte plus chaud et sec que la moyenne. Cependant les orages miraculeux de la mi-août marquent un véritable tournant dans le millésime, permettant à la vigne d'atteindre sa parfaite maturité. **Bruno Clenet**, (Chef de Culture) fait référence aux gouttes de pluie comme " *de l'or tombé du ciel* ". On appréciera aussi les belles amplitudes thermiques au début du mois de septembre, si précieuses pour nos arômes.

C'est lors des premiers contrôles de maturité (fin août) que nous avons pu observer avec enthousiasme une qualité homogène de nos raisins, entre merlots généreux et cabernets sauvignons de petite taille, à la peau épaisse.

Les vendanges se sont annoncées sous des températures normales de saison, et ont débuté par les merlots le 14 septembre.

La chaleur de la première semaine de récolte a vu le thermomètre atteindre allégrement les 30°C, entraînant une concentration du jus dans les baies de merlots.

Elles se sont terminées plus fraîchement, et sans encombre, avec les petits verdots et les cabernets sans déborder sur le mois d'octobre, ce qui est assez rare pour être souligné.

Retour sur les prémices du 2020

A l'entrée du cuvier, **Isabelle Davin** (Cenologue) et **Didier Thomann** (Maitre de Chai), ont pu observer des baies au profil très aromatique avec un fruit éclatant. Révélé par les premières macérations pré fermentaires à froid, il est encore bien présent aujourd'hui. Les vinifications se sont faites tout en douceur avec une réflexion parcellaire pour mieux répondre au millésime et bien maîtriser les tannins.

Didier Thomann a salué une qualité exceptionnelle des merlots de la parcelle Bolitorte (en sortie du bourg de Saint-Julien) qu'il qualifie selon ses mots de " *racés, généreux et opulents* ", et défierait même quiconque de les reconnaître à l'aveugle au milieu d'une lignée de cabernets sauvignons.

Paradoxalement les cabernets sauvignons issus de la parcelle Gaunettes (au plus près de l'estuaire de la Gironde) ont offert sur ce millésime un profil tout en finesse et en élégance. " *2020 trouvera naturellement sa place dans la famille des millésimes solaires. En revanche, à la dégustation son expression se révélera des plus classiques. On retiendra sa trame tannique dense, son alcool modéré, le moelleux apporté par son pH haut et sa fraîcheur que lui confère son acidité élevée. On appréciera ce millésime pour sa puissance et son approche particulièrement digeste.* " Isabelle Davin.

Ce millésime 2020 reflète parfaitement l'intemporalité des terroirs de Léoville Poyferré, assemblés avec passion et précision par la Famille Cuvelier et son équipe technique, sur les conseils de Michel Rolland et Julien Viaud.



Assemblage et analyse

64% cabernet sauvignon
31% merlot
3% cabernet franc
2% petit verdot

TAV : 13.73

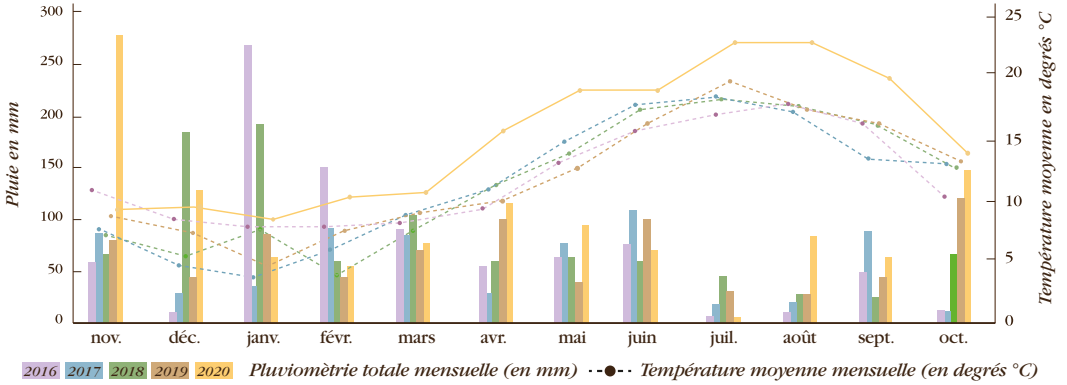
IPT : 85 (spectrophotomètre)

AT : 3.50

pH : 3.82

* Nous vous réservons la surprise d'une bouteille spéciale que nous vous dévoilerons pour ce millésime historique.

HISTORIQUE MÉTÉOROLOGIE



14 septembre

DATES DE VENDANGES DEPUIS 2010

20 octobre

