



Château Léoville Poyferré

Deuxième Grand Cru Classé en 1855

Saint-Julien

2016 : la magie du solstice d'été

Une histoire de famille ancrée dans le vin

Négociants en vin dans le Nord de la France depuis 1804, la famille Cuvelier fait l'acquisition en 1903 du Château Le Crock, classé Cru Bourgeois Supérieur en 1932. Puis elle acquiert à Saint-Julien les châteaux Léoville Poyferré (2nd Grand Cru Classé 1855) et Moulin Riche en 1920.

Vignoble

Superficie : 80 hectares, dont 21 ha Château Moulin Riche

Encépagement des propriétés : 61 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 8 % Petit Verdot, 4 % Cabernet Franc

Age moyen : 37 ans

Densité : 8 700 Pieds/hectare

Sols : Terrasses de graves Mindel, sous-sol sablo argileux

Mode de culture : Lutte raisonnée, ni désherbant ni insecticide (confusion sexuelle et réintroduction des prédateurs)

Travail du sol et fumures d'origine végétale

Démarche biologique et biodynamique sur une partie du vignoble.

Répartition et aération optimales des raisins grâce à la taille adaptée à chaque pied et l'effeuillage.

Vendanges

Vinification

Sélection parcellaire, macération préfermentaire à froid

Elevage

18-20 mois en barriques, 80% de barriques neuves

Equipe

Propriétaires : la famille Cuvelier

Gérants : Didier Cuvelier & Sara Lecompte Cuvelier

Oenotourisme et réceptif : Anne Cuvelier

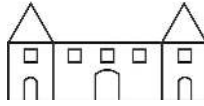
Oenologue château : Isabelle Davin

Oenologue conseil : Michel Rolland

Maître de chai : Didier Thomann

Chef de culture : Bruno Clenet





Château Léoville Poyferré
Deuxième Grand Cru Classé en 1855
Saint-Julien

FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2016

Assemblage : 63 % Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot, 6 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc

Rendement : 44 Hl/Ha

Dates des vendanges : du 5 au 20 octobre 2016

TAV : 13.5 % vol

AT : 3.60

pH : 3.66

IPT : 88

Descriptif millésime :

Le dicton « après la pluie le beau temps » se confirme le 21 juin, premier jour de l'été.

Le soleil s'installe subitement et brillera sans relâche jusqu'aux vendanges, instaurant une période de sécheresse salubre après un hiver et printemps pluvieux.

Somptueux fruité, onctuosité du 2009, équilibre et densité du 2010

sont les caractéristiques du 2016, avec une remarquable longueur

en bouche, dans la séduction et l'élégance des plus grands millésimes.

Commentaires équipe château :

- Couleur profonde et violacée

- Nez dense, frais et complexe aux notes subtiles de fruits mûrs et d'épices

- Attaque franche et charnue; Bouche pleine et crémeuse. Trame tanique dense et puissante

- Finale très longue et persistante, soutenue par des jolies notes empyreumatiques