



Château Léoville Poyferré

2018 : L'équation insolite



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

Manuelles en cagettes. Tri manuel sur grappes puis baies et tri optique.

Vinification

Sélection parcellaire, macération préfermentaire à froid

Elevage

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

Equipe

Propriétaires : la famille Cuvelier

Gérant : 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

FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2018

Assemblage : 64% cabernet sauvignon
30% merlot
3% cabernet franc
3% petit verdot

Rendement : 43 Hl/Ha

Dates des vendanges : du 20/09 au 12/10/2018

TAV : 14.4 % vol

AT : 3.15

pH : 3.70

IPT : 90

Descriptif millésime :

Véritable millésime des extrêmes, les conditions météorologiques de 2018 ont permis d'offrir une maturité optimale à chaque parcelle et de révéler des vins possédant à la fois une belle structure et un grand potentiel aromatique. Si son côté solaire lui confère un léger « accent sudiste », ce millésime demeure avant tout synonyme d'élégance et d'équilibre, la vigne a su à nouveau prendre le dessus pour qu'une fois de plus la magie bordelaise opère....

Le millésime 2018 présente la puissance du 2016 et l'élégance du 2010.