



# Château Léoville Poyferré

2<sup>D</sup> GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

**Saint-Julien**

**Primeurs 2018**

## 2018, L'équation insolite

Tour à tour humide et solaire, tardif et précoce, 2018 a su faire volte-face pour corriger des débuts hasardeux, et ainsi favoriser un millésime d'une grande complexité.

Avec une saison hivernale particulièrement humide et un printemps où la vigilance était de mise pour surveiller les risques de mildiou liés au redoux, le reste de l'année s'est mené sous les meilleurs auspices, entre été chaud aux températures régulières et arrière-saison optimale pour accompagner le déroulé des vendanges.

Véritable millésime des extrêmes, les conditions météorologiques de 2018 ont permis d'offrir une maturité optimale de 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....

### *2018, The Extraordinary Equation*

*Alternately wet and sunny, late and early, 2018 was able to turn around a perilous start, culminating in a vintage of great complexity.*

*Winter was particularly wet. Come spring, vigilance was required to monitor the risk of mildew associated with mild spells. The rest of the year continued under the best auspices. Summer was hot with regular temperatures, while autumn enjoyed optimal conditions to kick off the harvest.*

*A veritable vintage of extremes, the weather throughout 2018 resulted in perfect maturity for each plot, and revealed wines with both superb structure and great aromatic potential. If its solar side gives it a slight "southern accent", this vintage remains above all synonymous with elegance and balance. The vine prevailed once again, showing us the magic of Bordeaux....*

**Sara LECOMPTE CUVELIER**

## 2018, Quand la grâce succède à la disgrâce

En contraste avec l'hiver précédent particulièrement sec, les conditions hivernales 2017- 2018 sont dominées par une forte pluviométrie et de faibles gelées, comme souvent à St Julien. Constantes en **automne et hiver**, ces pluies assurent les réserves nécessaires pour réguler un été à venir chaud et sec.

Un début du **printemps** assez frais entraîne un retard de l'entrée en végétation de la plante. La taille se termine le 23 mars et le débourrement se passe dans de très bonnes conditions. Le mois d'**avril** est relativement chaud, propice à une pousse régulière, et humide (58 mm) confortant les risques de mildiou et d'oïdium. **Mai** continue de voir la pluie : 61 mm. La floraison se passe bien avec cependant une coulure tardive sur tous les cépages.

Malgré un mois de **juin** chaud ayant flirté par moment avec les 33 degrés, les réserves d'eau restent élevées. Effectué à partir de mi-juin, l'effeuillage optimise une exposition progressive des raisins au soleil et contribue à l'évaporation rapide de la rosée matinale.

**Juillet et août** continuent sur leur lancée avec une luminosité et un ensoleillement remarquables supérieurs à 2015 et 2016, avec des températures chaudes et constantes, sans réels excès, sans canicule. La véraison est rapide. Grâce à la constance de ses températures et ses réserves en eau, le millésime a considérablement rattrapé son retard du débourrement. La pression maladie s'éloigne enfin et la vigne est à la limite du stress hydrique. Fort heureusement, après 20 jours sans pluie en août, 18 mm tombent à pic le 28.

La chaleur régulière continue en **septembre** et 16,9 millimètres de pluie sont constatés sur seulement 3 jours.

Les conditions météo, ainsi qu'un état sanitaire parfait, ont permis de récolter à maturité complète, et à la carte. Les vendanges débutent le 24 septembre avec les merlots, les cabernets suivent à partir du 30. Elles se terminent le 12 octobre sans avoir été impactées par la pluie (seulement 25 mm au total).

## **2018, Disgrace to Grace**

*In contrast with the previous winter, which was particularly dry, the 2017-2018 winter was characterized by significant rainfall and very little frost, as is often the case in St Julien. Rainfall was constant in autumn and winter, providing the reserves necessary to regulate the subsequent hot, dry summer.*

*Vine growth got off to a slow start due to a cold onset of spring. Pruning ended on March 23, followed by bud break, which occurred under very good conditions. The month of April was relatively warm, encouraging regular growth, yet wet (58 mm of rain), increasing the risk of mildew and powdery mildew. May continued with 61 mm of rain. Flowering went well, although coulure occurred late on all grape varieties.*

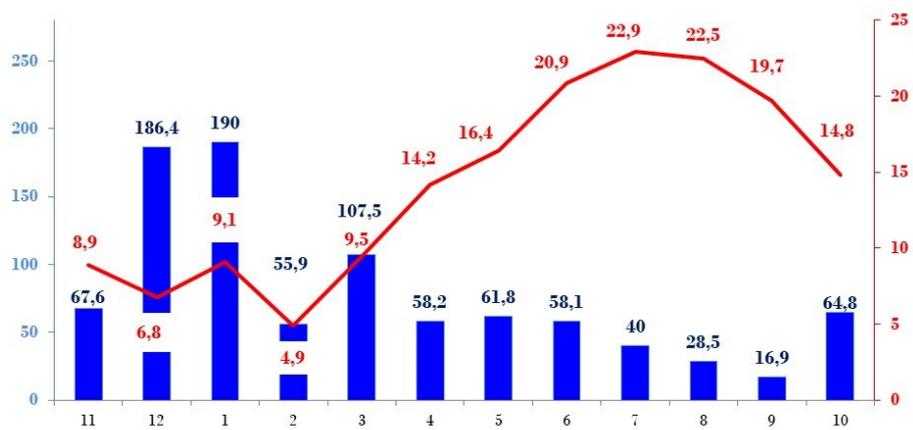
*Despite a hot June with temperatures of nearly 33°C, water reserves remained high. Leaf-thinning mid-June optimized sun exposure and contributed to the rapid evaporation of morning dew.*

*Momentum continued in July and August with more luminosity and sunshine than 2015 and 2016. Temperatures were warm and constant, without being extreme, and without a heat wave. Veraison occurred rapidly. Thanks to stable temperatures and ample water reserves, the vintage was able to make up for the late budbreak. There was no longer any risk of disease and vines were at the limit of water stress. After a 20-day stretch of dry weather, 18 mm of perfectly timed rain fell on August 28.*

*Steady heat continued throughout September with only 3 days of rain (16.9 mm).*

*Gorgeous weather conditions allowed healthy grapes to be harvested “à la carte” at optimal ripeness. Merlot grapes were the first to be picked on September 24, followed by the Cabernets starting September 30. The harvest was finished by October 12 without any impact from the rain (only 25 mm).*

## Météorologie 2018 à Saint Julien 2018 Weather in Saint Julien



Pluviométrie totale mensuelle (en mm)

*Total monthly rainfall (in mm)*

Température moyenne mensuelle

(sous abri en degrés °C)

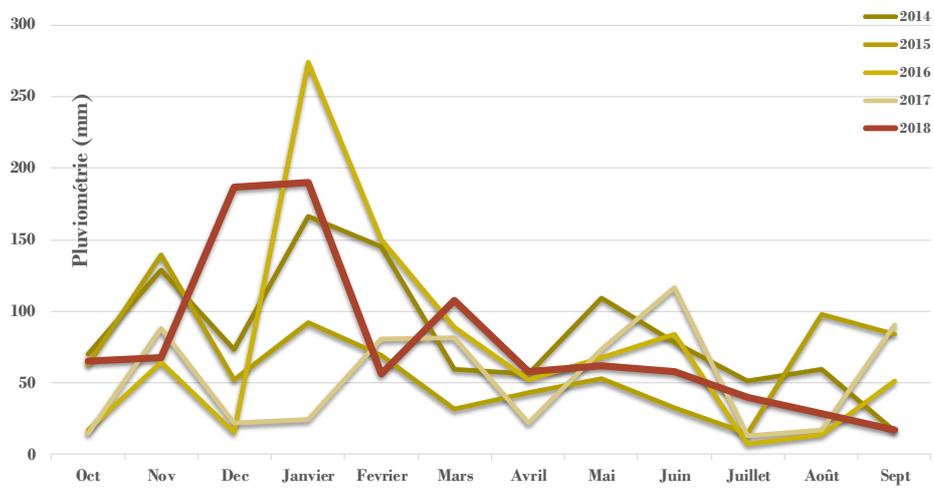
*Average monthly temperature (in the shade in °C)*



## La pluviométrie des 5 derniers millésimes *Rainfall the last 5 years*

A partir de la fin des vendanges de chaque millésime

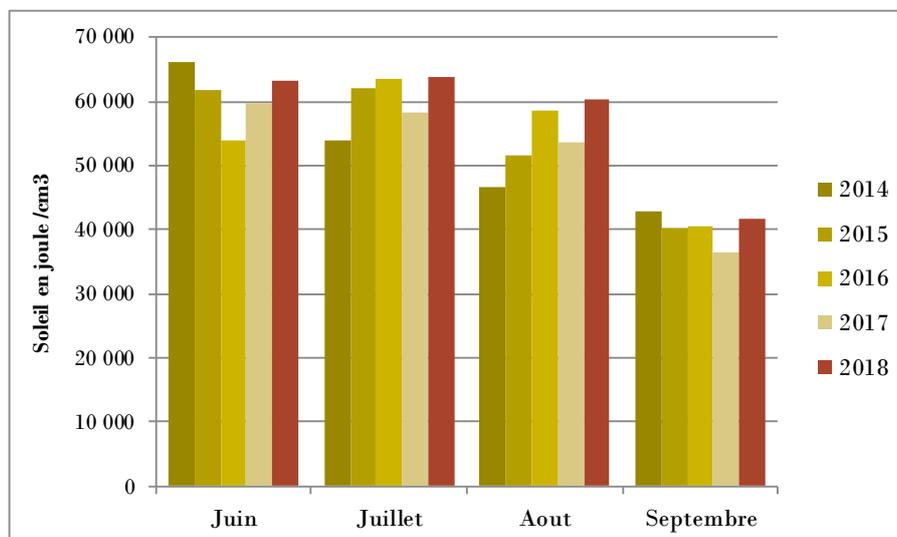
*From the end of the harvest for each vintage*



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

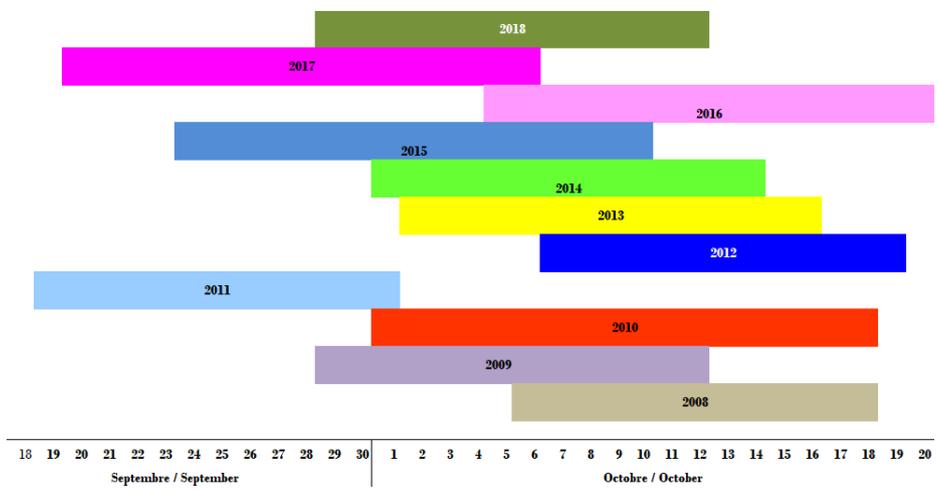
Le joule est une unité de mesure qui exprime la quantité d'exposition énergétique reçue grâce au soleil. Plus le mois est ensoleillé, plus la valeur est élevée.

*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 2008

## *Harvest dates since 2008*



L'équipe technique de gauche à droite  
*From left to right :*

Bruno CLENET, Chef de Culture  
Isabelle DAVIN, Œnologue Château  
Sara LECOMPTE CUVELIER, Gérante  
Didier THOMANN, Maître de Chai



« Prendre la direction des propriétés familiales en 2018 avec un millésime aussi incroyable est une vraie chance, tout comme être épaulée par une telle équipe technique performante et investie.

Je vous souhaite d'apprécier ce millésime surprenant. Bonne dégustation ! »

*"Arriving at the head of our family's properties in 2018 with such an incredible vintage is a real privilege, just like being supported by such a talented and committed winemaking team.  
I hope you enjoy this surprising vintage. Bonne dégustation!"*

**Sara LECOMPTE CUVELIER**

**Assemblage et analyses du 2018**  
**2018 Blend and analysis**



64 % Cabernet Sauvignon

30 % Merlot

3 % Cabernet Franc

3 % Petit Verdot

TAV : 14.4 % Vol

IPT : 90 (spectrophotomètre)

AT : 3.15

pH : 3.7

---

---

---

---

---

---

---

---

**Assemblage et analyses du 2018**  
**2018 Blend and analysis**

59 % Cabernet Sauvignon

23 % Merlot

17 % Petit Verdot

1 % Cabernet Franc

TAV : 14.1% Vol

IPT : 80 (spectrophotomètre)

AT : 3.40

pH : 3.7



---

---

---

---

---

---

---

---



## 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

Second vin des Châteaux Léoville Poyferré et Moulin Riche, Pavillon de Léoville Poyferré est un vin accessible dans sa jeunesse. Il n'est ni présenté, ni vendu en primeurs.

*The second wine of both Châteaux Léoville Poyferré and Moulin Riche, Pavillon de Léoville Poyferré is a wine accessible in its youth. It is neither presented nor sold en primeur.*



**Château Léoville Poyferré**

38 rue de Saint Julien  
33250 Saint Julien Beychevelle

Tél : +33 5 56 59 08 30

[www.leoville-poyferre.fr](http://www.leoville-poyferre.fr)

[lp@leoville-poyferre.fr](mailto:lp@leoville-poyferre.fr)

