



Château Léoville Poyferré

Second Grand Cru classé en 1855

Millésime 2013



Données techniques du millésime

Assemblage	65 % Cabernet Sauvignon 26% Merlot 6% Petit Verdot 3% Cabernet Franc
Vendanges	du 2 au 17 octobre 2013
Rendement	34,36 hl/ha
Production	154 727 bouteilles
% alcool	13 % v
Mise en bouteille	du 4 au 9 juin 2015

Spécificités du millésime

Contrairement aux millésimes précédents, les réserves en eau sont élevées suite à un hiver humide. La vigne pousse doucement : les conditions climatiques sont fraîches et humides et annoncent un débourrement tardif.

Début avril, des conditions humides et douces permettent un débourrement rapide et homogène. Les deuxièmes quinzaines de mai et de juin restent très fraîches et retardent la floraison. Dès le 30 juin, les températures montent brusquement et la tendance s'inverse.

S'ensuit un splendide été. Le superbe mois de juillet, le plus chaud depuis 1991, rattrape à lui seul le retard végétatif. Ses fortes chaleurs assurent aussi une belle dégradation de l'IBMP. Aucune contrainte hydrique ne viendra perturber la maturité phénolique. Le mois d'août est très beau, avec un fort ensoleillement supérieur à la moyenne. Les amplitudes thermiques journalières pendant la véraison contribuent à la richesse des arômes et à la synthèse des anthocyanes.

Le mois de septembre est très beau jusqu'au 14. Un climat vraiment tropical, une humidité dans l'air incroyable et des températures aussi chaudes la nuit que le jour marquent la dernière semaine de septembre.

Les vendanges commencent le 2 octobre. Tous cépages confondus, les baies sont petites et présentent une belle concentration phénolique. La maturité est homogène.

Les grosses pluies des 3 et 4 octobre nous épargnent et nous ne relevons que 29 mm d'eau pendant la période des vendanges. Nos raisins bien effeuillés résistent aux conditions propices au botrytis et tiennent jusqu'au dernier jour des vendanges qui s'achèvent le 17 octobre.

En conclusion, 2013 doit tout à l'été. Les vendanges à la carte, puis les vinifications parcellaires en cuves tronconiques sur mesure révéleront le meilleur des grands terroirs en dépit de conditions atypiques.

Château Léoville Poyferré
38 rue de Saint Julien
33250 St Julien Beychevelle

lp@leoville-poyferre.fr

Tel +33 5 56 59 08 30