

2014, le millésime marqué par un été indien

Une prodigieuse succession de douceur, d'humidité, de chaleur et d'ensoleillement qualifient le millésime 2014. L'été indien contribua à peaufiner la maturité des baies.

L'hiver se caractérisa par une humidité et une exceptionnelle douceur (seulement 7 jours de gelées). Le printemps commença par un ensoleillement supérieur à la moyenne. Les températures remontèrent doucement et le débourrement fut précoce.

La vigne poussa avec constance sous des températures et précipitations régulières.

La floraison fut, elle aussi, précoce, dans une période de fortes variations de température et de faibles pluies. Juin connut enfin un vrai réchauffement (pics au dessus de 30°C dès les 2 premiers jours d'été) et battit même des records de douceur et d'ensoleillement depuis 1920 !

Avec une chaleur constante, juillet fut sensiblement plus chaud que juin et comptabilisa seulement 51mm de pluie sur l'ensemble du mois. Août fut un peu plus frais, marqué la première quinzaine par de faibles pluies régulières. L'incroyable ensoleillement de septembre totalisant 265 heures, +31% par rapport à la moyenne des 30 dernières années, donnera au millésime tout son potentiel qualitatif.

Cette magnifique arrière-saison associée à l'attention et aux soins permanents du vigneron, donne naissance à ce millésime abouti. Sa qualité récompense pleinement l'énergie investie et s'approchera des grands millésimes classiques.

2014, A vintage marked by the Indian summer

A prodigious succession of mild weather, humidity, heat and sunshine characterizes the 2014 vintage. The Indian summer helped promote perfect ripeness of the grapes.

The winter was exceptionally mild and characterized by high humidity (only 7 days of frost). The beginning of spring was sunnier than usual. Temperatures went up slowly and bud break was early. The vines grew steadily thanks to regular temperatures and rainfall.

Flowering was also early, occurring over a period of temperature fluctuations and light rain. June finally experienced a real warming (with peaks above 30°C from the first two days of summer) and even beat the records for temperature and sunshine since 1920 ! With constant heat, July was significantly warmer than June, and recorded only 51mm of rain throughout the month. August was a little cooler, the first half marked by light, regular rainfall. The incredible sunshine in September totaling 265 hours, +31% compared to the average of the last 30 years, gave the vintage all its qualitative potential.

The magnificent late season associated with constant care and attention in the vineyard gave birth to this successful vintage. Its quality is the reward for energy invested, and approaches that of great classic vintages.

2014年份：带着秋老虎的印记

温暖、湿润和光照三者之间奇妙的演替定义了2014这个年份。秋老虎充满了葡萄果实的成熟。

该年份冬天的特点是高湿度且异常温和（只有7天霜冻）。春天以高于平均水平的强日照开始：气温和缓上升，发芽期提早来到。在均匀的气温和降雨中，葡萄树稳步生长。开花期随之早至，这段时期气温波动频繁但降雨微弱。六月终于体验到真正的变暖（入夏最初的两天，气温达到峰值，超过30度），甚至打破了1920年以来气温和日照时间的最高纪录！恒热继续着，七月显然比六月更为炎热，全月降水量只有51毫米。八月略微凉爽，前15天是规律的低雨量。九月的日照时间长得令人难以置信，竟高达265小时，比过去三十年的平均值还高出31%，因而赋予这个年份高品质的潜力。

葡萄种植工人的精心照料和长期关注，配合这个伟大的晚熟季，从而诞生了这个成功年份。葡萄酒的高品质完全折射出投入的精力，并使它成为经典大年之一。



Château Léoville Poyferré 2014

*A lovely showing !
James Molesworth*

*Very polished as always!
James Suckling*

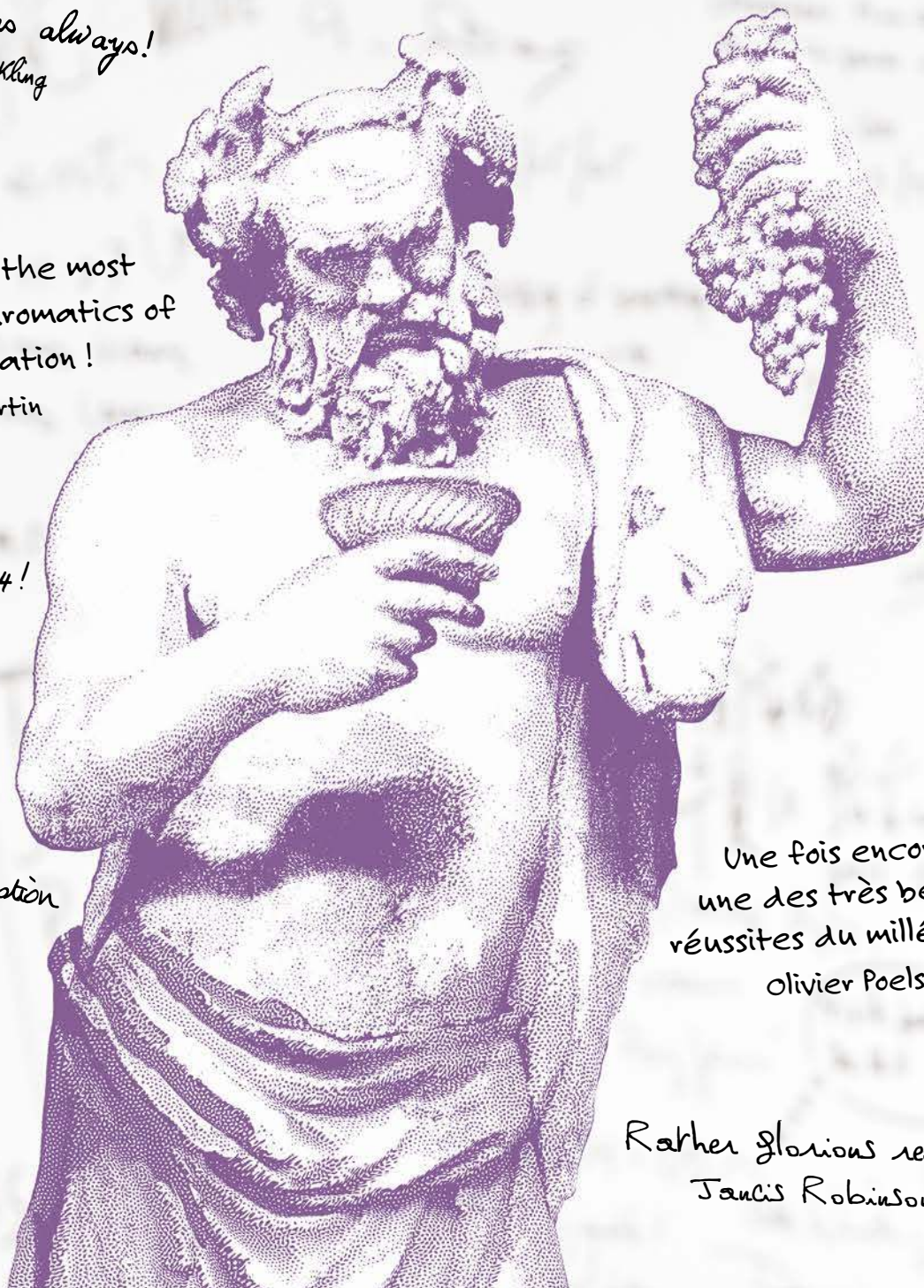
*It has one of the most
opulent set of aromatics of
the appellation !
Neil Martin*

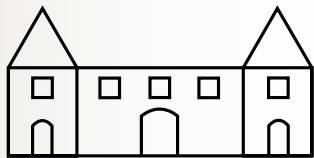
*This is a delicious,
standout wine in 2014 !
Farr Vintners*

*This is without question
one of the stars
of the vintage !
Antonio Galloni*

*Une fois encore
une des très belles
réussites du millésime !
Olivier Poels*

*Rather glorious really !
Jancis Robinson*





Château Léoville Poyferré

Grand Cru Classé en 1855 - Saint-Julien

2014

Dates des vendanges
du 1^{er} au 14 octobre
Production : 180 000 bouteilles

60% Cabernet Sauvignon 赤霞珠
35% Merlot 梅乐
3% Cabernet Franc 品丽珠
2% Petit Verdot 小味多

Harvest time:
1st to 14th October
Production: 180,000 bottles

采摘期: 10月1-14号
产量: 180,000 瓶



Commentaires de l'équipe Château (juillet 2016)

Robe : couleur sombre et brillante.

Nez : subtil et complexe. Il révèle à l'agitation des notes de fruits rouges, d'épices et de réglisse.

Bouche : Attaque fraîche et intense, puis fruité et charnu en milieu de bouche.

Une finale soutenue aux tannins fins, racés, longs et fondus parachève une jolie onctuosité en bouche.

2014, un millésime tout en harmonie.

Comments from the Winemaking Team (July 2016)

Colour: deep and bright.

Nose: subtle and complex. It reveals notes of red fruit, spices and liquorice upon swirling.

Palate: The attack is fresh and intense
It is fruity and fleshy on the palate.

The finish is supported by fine, racy tannins that are long and integrated, and beautiful volume in the mouth.

2014, a harmonious vintage.

酒庄团队的品酒笔记 (2016年7月)

酒裙呈现深紫色，通透闪亮。

嗅觉上复杂精妙，晃杯后是馥郁的红色水果、香料和甘草香气。

初入口酸度清澈，口感强劲。

中段感到果香充盈、酒体肉感饱满。

收尾在细腻纯净的单宁上，持久圆融。整体口感滑腻舒爽。

2014 年整体和谐平衡。

Press(e)

James MOLESWORTH - Wine Spectator - April 2015 - **Score 92-95**

詹姆斯. 莫勒沃斯 - 《葡萄酒鉴赏家》 - 2015年4月

Very stylish, with blackberry, black cherry and black currant fruit already melded together with subtle charcoal and ganache notes. Offers a velvety feel, but isn't shy on grip or depth. This is sneakily long. A lovely showing.

Olivier POELS - Revue du Vin de France - Mai 2015 - **Note 18-18.5/20**

奥利弗.坡埃 - 《法国葡萄酒评论》杂志 - 2015年5月

Complet, avec un fruit explosif, combiné à un joli gras et de la persistance, ce 2014 est une fois encore une des très belles réussites du millésime. Admirable trame tannique.

浑然一体，带着水果爆炸的强烈冲击，结合着漂亮的肉感充盈的酒体和令人惊诧的持久性，龙博菲酒庄的2014年份再一次成为该年份最为成功的酒款之一。单宁的结构感让人神往。

BETTANE & DESSEAUVE - Terre de Vins - Mars 2015 - **Note 18/20**

贝丹德梭葡萄酒精选 - 《葡萄酒天地杂志》 - 2015年3月

Très fin et harmonieux, intelligemment vinifié, d'une texture plus immédiatement séductrice que les deux autres léoville, mais moins de vigueur dans le tannin.

非常细腻、和谐，用心智酿成的美酒，比起其它两个 Léoville 邻居，口感更直接诱人，单宁活力略低。

Antonio GALLONI - www.vinous.com - April 2015 - **Score 92-95**

安东尼奥·加洛尼 - 2015年4月

The 2014 Léoville Poyferré is impressive. A big, broad-shouldered St. Julien, the 2014 blossoms in the glass with superb depth and richness. Dark red cherry, plum, spice, menthol, crushed flowers, herbs and leather are some of the notes that burst onto the palate in an energetic, tightly wound Poyferré. The 2014 finishes with notable depth and huge, explosive intensity, all of which suggest it will require considerable cellaring. This is without question one of the stars of the vintage.

Neil MARTIN - Wine Advocate - April 2015 - **Score 91-93**

尼尔.马丁 - 《葡萄酒倡导家》 - 2015 年4月

It has one of the most opulent set of aromatics of the appellation, with crème de cassis, boysenberry jam and macerated small dark cherries - an extravagant bouquet in the context of the growing season. The palate is full-bodied with great density and power. There is a lot of weight in this St Julien, spicy in the mouth with a healthy pinch of white pepper towards the finish that feels long in the mouth, although I would like to see more finesse coming through by the time of bottling. As usual, this one of the most decadent St Julien wines, but one that is well-crafted by Didier Cuvelier. Give this several years in bottle.

Jeff LEVE - www.thewinecellarinsider.com - March 2015 - **Score 93-94**

杰夫.里弗 - 酒窖情报网主编 - 2015年3月

Intense in hue with silky, bright tannins, this wine offers the palate an assortment of plump, ripe, dark-red skinned fruit and a long, lingering finish with distinctive depth, structure, balance and brightness in the end notes.

A propos du Château...

L'origine de Léoville Poyferré remonte à 1638. Suite à différents partages et successions, Léoville Poyferré naît en 1840. Quinze ans plus tard, le château connaît la consécration lors du célèbre classement de 1855 où il obtient le rang de Second Grand Cru Classé. La famille Cuvelier, acquiert le château Léoville Poyferré en 1920. En raison des partages et successions consécutifs, le vignoble de Léoville Poyferré est morcelé en cinq grandes zones. Il comprend tous les grands types de terroirs de graves présents à Saint Julien. Cette diversité contribue à l'amplitude et à la complexité des vins de Léoville Poyferré.

关于酒庄.....

龙博菲酒庄的历史最早可以追溯到1638年。在经历过几次分裂和转让之后，龙博菲正式诞生于1840年。15年之后的葡萄酒分级中，龙博菲被评为1855年二级列级酒庄。1920年，酒商世家库维利耶家族将其买下并经营至今。龙博菲的葡萄田遍布在圣朱利安产区中心的5大区域，因此，产区不同的砾石类型构成了葡萄地土质的多样性并赋予龙博菲葡萄酒复杂浓郁的口感。

Château Moulin Riche (issu d'un terroir spécifique) et **Pavillon de Léoville Poyferré** (à partir des vignes jeunes) sont également produits à la propriété.



Château Moulin Riche (product of a specific terroir) and **Pavillon de Léoville Poyferré** (plots of younger vines) are also produced on the estate.

About the Château...



With origins dating back to 1638, Léoville was the largest vineyard in the Médoc region at the time of the French Revolution. Léoville Poyferré springs from various divisions and successions in 1840. Its outstanding quality wines gained early recognition when it was ranked 2nd Growth in the 1855 classification. Château Léoville Poyferré was acquired in 1920 by the Cuvelier family.

The various divisions throughout the history of the estate have split the vineyard of Léoville Poyferré into five large areas. They include all the main types of gravelly soil present in Saint Julien. This diversity contributes to the amplitude and complexity of the Léoville Poyferré wines.



facebook.com/chateau.leoville.poyferre



www.weibo.com/leovillepoyferre