



Château Léoville Poyferré

Deuxième Grand Cru Classé en 1855

Saint-Julien

2017 : la chance des grands terroirs

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

Gérants : Didier Cuvelier & Sara Lecompte Cuvelier

Oenotourisme et réceptif : Anne Cuvelier

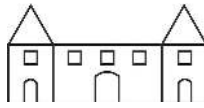
Oenologue château : Isabelle Davin

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 2017

Assemblage : 68 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 3 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

Rendement : 50 Hl/Ha

Dates des vendanges : du 20/09 au 3/10/2017

TAV : 13.2 % vol

AT : 3.3

pH : 3.79

IPT : 77

Descriptif millésime :

Les Anciens connaissaient les lieux adaptés à la vigne et les bienfaits de la proximité de la Gironde. En 2017, le fleuve a parfaitement joué son rôle de régulateur thermique et a intégralement protégé du gel tous ces grands terroirs.

Les pratiques viticoles de Léoville Poyferré, notamment l'effeuillage sur les deux faces, ont optimisé l'efficacité des traitements bios et conventionnels pour atteindre une parfaite maturité. La fatalité du chiffre 7 ne se vérifie donc pas en 2017...

Commentaires équipe château :

- Fruit très expressif
- Onctueux en milieu de bouche
- Tanins soyeux

Le millésime 2017 a le charme du 2012, l'élégance du 2015 et la puissance du 2014.