




**Château
Léoville Poyferré**
Saint-Julien
2018

2D GRAND CRU CLASSÉ DU MÉDOC EN 1855

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

2018

L'ÉQUATION INSOLITE

2018, L'ÉQUATION INSOLITE

Millésime aux conditions climatiques extrêmes, le 2018 fût bercé par une alternance de périodes humides et sèches. Au cœur des graves emblématiques de Saint-Julien, la vigne a su prendre le dessus pour qu'une fois de plus la magie de ce terroir opère.



Sara Lecompte Cuvelier, Gérante / Managing Director

“ De cette ÉQUATION INSOLITE,
est né un millésime associant
ÉLÉGANCE, COMPLEXITÉ
et ÉQUILIBRE. ”

Malgré l'hiver et le printemps particulièrement humides et sous haute vigilance vis-à-vis du risque de mildiou, le reste de l'année s'est achevé sous les meilleurs auspices. Un été chaud aux températures régulières et une arrière-saison incroyable se sont enchaînés jusqu'aux vendanges.

Véritable millésime des extrêmes, les conditions météorologiques de 2018 ont permis d'offrir une maturité optimale pour chaque cépage afin de révéler des vins possédant à la fois une belle structure et un grand potentiel aromatique.

A la dégustation, ce millésime se démarque par sa parfaite harmonie entre densité impressionnante et subtile fraîcheur. Le nez offre des nuances complexes de fruits noirs intenses. En bouche, la trame est fine, les tanins généreux et soyeux.

Son fabuleux potentiel devrait lui permettre de rejoindre les plus grands millésimes, à l'image du 1982, véritable icône du Château Léoville Poyferré.



A PROPOS DE NOS VINS

L'origine de Léoville remonte à 1638. Suite à différents partages et successions, le Château Léoville Poyferré naît en 1840. Lors du classement des vins du Médoc de 1855, il est élevé au rang de Second Grand Cru Classé.

En 1920, la famille Cuvelier acquiert non seulement le Château Léoville Poyferré, mais aussi le Château Moulin Riche. Intimement liés depuis le 19ème siècle, leurs vins reflètent toute la richesse et la diversité des terroirs de l'appellation Saint-Julien.

Le plaisir se décline avec leurs seconds vins, respectivement le Pavillon de Léoville Poyferré et le M de Moulin Riche. Complémentaires et élaborés à partir des vignes les plus jeunes, ils dévoilent par anticipation le caractère fruité et la finesse des Grands Vins.

2018 c'est aussi une page qui se tourne pour le Château Léoville Poyferré : si Didier Cuvelier a œuvré au déploiement du cru et bâti sa renommée internationale, Sara Lecompte Cuvelier poursuit la quête de la qualité ultime tout en intégrant les enjeux environnementaux d'aujourd'hui.

VENDANGES

du 20 septembre au 12 octobre

ASSEMBLAGE

62% Cabernet Sauvignon
33% Merlot
3% Cabernet Franc
2% Petit Verdot



Engagé dans des démarches respectueuses de l'environnement, le Château Léoville Poyferré a intégré la démarche SME* des vins de Bordeaux en 2016 et est certifié HVE** de niveau 3 depuis le millésime 2017.

2018, THE EXTRAORDINARY EQUATION

Extreme weather conditions wildly rocked the 2018 vintage between alternating periods of humidity and dryness. At the heart of the emblematic graves of Saint-Julien, the vine was able to show us, once again, the magical effect of terroir.

“ From this EXTRAORDINARY
EQUATION is born a vintage that
sings harmoniously with ELEGANCE,
COMPLEXITY and BALANCE. ”

Despite a particularly wet winter and damp springtime with high alert to the risk of mildew, the rest of the year unfolded under the very best auspices. A hot summer with regular temperatures followed by a glorious late season led us into harvest.

A veritable vintage of extremes, the weather conditions of 2018 offered optimal ripeness for each variety, revealing wines that have both structure and wonderful aromatic potential.

Upon tasting, this vintage sets itself apart by offering perfect harmony with impressive density and delicate freshness. Complex nuances of intense black fruits cascade from the glass. On the palate, the framework is fine, the tannins generous and silky.

The fabulous potential of the 2018 should place it amongst the very greatest vintages of Château Léoville Poyferré, reminiscent of the iconic 1982.

HARVEST TIME

20th September to 12th October

BLEND

62% Cabernet Sauvignon
33% Merlot
3% Cabernet Franc
2% Petit Verdot



Château Léoville Poyferré is committed to its impact on the environment. As a testament to our engagement, we joined a voluntary collective initiative that is particular to the wines of Bordeaux called an Environmental Management System (SME)* in 2016. Château Léoville Poyferré is also certified HVE Level 3** since the 2017 vintage.



Bruno Clenet, Isabelle Davin, Didier Thomann

ABOUT OUR WINES

The origin of Léoville goes back to 1638. Following various divisions and successions, Léoville Poyferré was born in 1840. In the 1855 classification of Médoc wines, it was endowed the rank of Second Grand Cru Classé.

In 1920, the Cuvelier family acquired Château Léoville Poyferré, as well as Château Moulin Riche. Intimately linked since the 19th century, their wines reflect all the richness and diversity of the terroirs of the Saint-Julien appellation.

Their style is echoed with their second wines, Pavillon de Léoville Poyferré and M de Moulin Riche respectively. Complementary and produced from the younger vines, they invite us to anticipate the fine, fruit forward character of the Grands Vins.

2018 also bookmarks a new page in the history of Château Léoville Poyferré. Over the years, Didier Cuvelier contributed to the development of the property's international reputation. Sara Lecompte Cuvelier continues to pursue the family's quest for ultimate quality, while taking action to face today's environmental challenges.



L'AVIS DE LA PRESSE PRESS HIGHLIGHTS

JANE ANSON
Decanter

97

Deep, silky, and satiny in texture, you can practically stroke this in the glass! The round mouthfeel tells of ripe fruit and generous alcohol but there's not a trace of heat, and the balance is gorgeous. Tannins match you step for step, stopping for breath in all the right places. They keep the luscious black cherry, liquorice and dark chocolate all in place.

JEFF LEVE

www.thewinecellarinsider.com

97-99

Generous with its fruit, this is a finish you don't want to end. If you are a fan of Léoville Poyferré, this needs to be in your cellar. If you are not yet a fan and this style is your thing, one taste is all you need to get hooked!

JEB DUNNUCK
jebdunnuck.com

96-99

One of the gems in the vintage will be the 2018 Château Léoville Poyferré, which is a powerful, incredibly sexy wine. In the same ballpark as the 2000, 2005, 2009, and 2010, its deep purple color is followed by a rich, opulent bouquet of sweet black and blue fruits, tobacco, and graphite.

97-98

JAMES SUCKLING

www.jamessuckling.com

This is so powerful and dense with amazing tannin quality that reminds me of dense clouds, because they are agile and light. Multilayered. Extremely long, too. Punchy! One of the best wines I have ever had from here.

18,5

JEAN MARC QUARIN

quarin.com/fr

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur. (...) Minutieux dès l'entrée en bouche, très velouté au développement et en plus suave, (...) ce vin évolue juteux, noble dans son toucher et ses arômes. Il s'achève puissant et complexe en finale (...) Du grand vin classique, à la note plaisir très élevée.

97

SYLVIE TONNAIRE

Terre de Vins

Le nez traduit la puissance et la gloire du cabernet sauvignon cette année. C'est un Saint-Julien qui regarde vers Pauillac, mais avec ce soyeux délicat et ses notes parfaites de fruits frais, de fruits écrasés, qui nous ramènent à Poyferré ...

18,5
18

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Le cru joue sur la largeur et la grande richesse de son fruit. Concentré, profond et massif, il est taillé pour la garde et le temps l'affinera.

**Le Système de Management Environnemental est un outil de gestion de l'entreprise visant à améliorer de façon continue ses performances environnementales.*

***La Haute Valeur Environnementale s'appuie sur des indicateurs de performance qui évaluent l'intégralité de l'exploitation. Le niveau 3 est le niveau d'exigence le plus élevé.*

**The SME allows us to take into consideration the environmental impact from vine to bottle to continually improve and optimize our systems.*

***HVE, meaning High Environmental Value, measures our environmental sustainability at various critical points in all aspects of the business. Level 3 is the highest level achievable.*

VENEZ DÉCOUVRIR LES SECRETS D'UN GRAND TERROIR !

Château Léoville Poyferré propose toute l'année des visites dégustations sur rendez-vous.

Formules et réservation sur notre site.

COME AND DISCOVER THE SECRETS OF A GREAT TERROIR !

Château Léoville Poyferré welcomes guests for tours and tastings all year around by appointment.

Details and reservations on our website.

This information is also available on our website in these languages :   

www.leoville-poyferre.fr  