LÉOVILLE POYFERRÉ, Saint-Julien 2ème grand cru classé - 2019

75 cl Rouge Bordeaux AOC Saint-Julien 2ème grand cru classé



La note by Christian Walter

97-99/100

Somptueux fruité, onctuosité du 2009, équilibre et densité du 2010 sont les caractéristiques du 2016 et 2019. Sa remarquable longueur en bouche, dans la séduction et l'élégance, en font l'un des plus grands millésimes. La robe est profonde et violacée. Le nez est dense, frais et complexe où cohabitent des notes subtiles de fruits mûrs et d'épices. L'attaque est franche et charnue, la bouche est pleine et crémeuse. La trame tanique se dévoile dense et puissante. La finale est très longue et persistante, soutenue par des jolies notes empyreumatiques.

Le cru se situe dans sa partie privilégiée en face des meilleures parcelles de Léoville-Las Cases et dans le prolongement de celles de Pichon-Longueville Baron. Le vin reflète parfaitement cette position, régulièrement un des plus puissants mais aussi des plus complexes et des plus harmonieux de tout le Médoc. Un pourcentage de merlot un peu supérieur à celui des deux autres Léoville influe sur sa texture un peu plus ronde. Didier Cuvelier prend une demi retraite mais évidemment continue de veiller à la continuité de l'excellence qu'il a mise en place. Pavillon-de-Poyferré, désormais le vrai second vin du château, progresse tout comme moulin-riche, désormais issu d'un quartier qui lui est propre, un peu comme le Clos-du-Marquis par rapport au grand vin de Léoville. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité, noté 5*/5)

Leoville Poyferré est noté 5*/5 au guide Bettane (producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu) et 2*/3 à la Revue des Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux et incontournable). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Léoville Poyferré (Saint-Julien)

SLe Château Léoville Poyferré, 2ème Cru Classé en 1855, est une propriété viticole familiale située dans la prestigieuse Appellation d'Origine Contrôlée Saint-Julien en Médoc. L'arrivée à la tête du domaine de Didier CUVELIER, en 1979, inaugura une nouvelle époque, tant pour la réussite du domaine que pour la restauration du rang des grands vins de Château Léoville Poyferré.

Le vignoble de Château Léoville Poyferré est assis sur un terroir de graves, sols maigres qui apportent un

juste équilibre dans l'alimentation de la plante. Le domaine dispose d'un plan de contrôle, basé sur des analyses de sols, qui permet de suivre l'état de santé des sols et de la vigne car la plante se nourrit exclusivement des éléments fournis par la vie des sols. Afin de stimuler la microfaune et la microflore des sols, un griffage accompagné d'un buttage sont pratiqués, dès la fin des vendanges. Ensuite, pour un rang sur deux, les sols sont décompactés jusqu'à 50 centimètres. Ces pratiques apportent plusieurs bienfaits: optimiser le ressuiment naturel des sols dans la période hivernale, concourir à l'aération des sols et encourager la plante à aller s'alimenter en profondeur plutôt qu'en surface. De plus, la profondeur de l'enracinement apporte une régularité dans la production des baies et leur assure un niveau qualitatif élevé quel que soit le profil du millésime.

Environ trois semaines avant le début des vendanges, Didier CUVELIER, Michel ROLLAND, Isabelle DAVIN (l'œnologue du château), Bruno CLENET (chef de culture) et Didier THOMANN (maître de chais) parcourent l'intégralité du domaine pour déguster les baies afin de compléter les résultats des analyses internes par la perception sensorielle. La vendange manuelle, est triée sur tables mécaniquement et manuellement une première fois avant l'éraflement des grappes et une seconde fois mécaniquement et manuellement avant le foulage des baies. L'encuvage se fera par cépages et par parcelle dans les 35 cuves inox du cuvier. L'ensemble de cette démarche que je résume succinctement ont permis au domaine d'obtenir de grands Saint-Julien qui comptent parmi les toutes premières références de l'appellation.

Le vin

The 2019 Léoville Poyferré is showing very well in bottle, wafting from the glass with aromas of crème de cassis and wild berries mingled with notions of licorice, loamy soil, cigar wrapper and smoke. Full-bodied, velvety and polished, it's broad and enveloping, with an ample core of fruit, ripe tannins and succulent acids, concluding with a long, precise finish. Invariably the most sumptuous of the three Léovilles, featuring some 35% Merlot, the 2019 is a terrific effort that will offer a wide drinking window. (Guide Parker, millésime 2019, noté 96/100)

Avec des notes de fruits noirs mûrs et beaucoup d'ampleur en bouche, il se montre spectaculaire. Plein et gras, il ne manque ni de charme ni de profondeur. Un vin flamboyant à la finale mentholée. (RVF, millésime 2019, noté 97/100)

The flagship 2019 Château Léoville Poyferré is based on 66% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, and the balance Petit Verdot. It's one of the bigger, richer wines in the vintage and has a gorgeous, thrilling, full-bodied style as well as notes of crème de cassis, tobacco leaf, violets, and chocolate. While many estates seem to be playing it safe and focusing on so-called elegance and balance, I love that Poyferré continues to make a ripe, sexy, beautifully textured wine that always offers more opulence and sexiness than most in the vintage. Ranking with the crème de la crème of the vintage, this gorgeous Poyferré can be enjoyed any time over the coming 40-50 years. Bravo! (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 98/100)

La presse spécialisée en parle

Le cru se situe dans sa partie privilégiée en face des meilleures parcelles de Léoville-Las-Cases et dans le prolongement de celles de Pichon-Longueville Baron. Le vin reflète parfaitement cette position, régulièrement un des plus puissants mais aussi des plus complexes et des plus harmonieux de tout le Médoc. Un pourcentage de merlot un peu supérieur à celui des deux autres Léoville influe sur sa texture un peu plus ronde. Didier Cuvelier prend une demi retraite mais évidemment continue de veiller à la continuité de lexcellence quil a mise en place. Pavillon-de-Poyferré, désormais le vrai second vin du château, progresse tout comme moulin-riche, désormais issu dun quartier qui lui est propre, un peu comme le clos-du-marquis par rapport au grand vin de Léoville. (Bettane & Desseauve, producteur exceptionnel qui représente le sommet absolu de la qualité, noté 5*/5)

Ce deuxième cru classé atteint désormais le niveau des meilleurs et pourrait bientôt prétendre à une

troisième étoile. Le terroir confère au vin de Poyferré sa profondeur de robe, sa chair ample et nerveuse, son large bouquet épicé, ainsi que son potentiel de longévité. Dans un style plus opulent que sont voisin Barton et plus crémeux que Las Cases, il a trouvé son style et peut désormais compter sur un vignoble d'âge respectable et sur un outil de vinification performant. Didier Cuvelier qui peut être fier du travail accompli depuis la fin des années 1970 a pris sa retraite en 2018, laissant les rênes à Sarah Lecompte-Cuvelier.
Les vins : très belle réussite, le 2017 est à la fois sphérique, ample, mais aussi très raffiné, avec une grande précision dans l'extraction du fruit et des tanins. Tout est en place. Le 2016 est un sacré calibre, un vin intense, mûr, puissant et tout en muscle. Il faudra du temps pour dompter ce pur-sang à la finale légèrement chaleureuse. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 98/100 Note Jeb Dunnuck
- **note guide Parker :** 96/100
- **note RVF :** 97/100
- **note Jeb Dunnuck :** 98/100
- **Cépage :** 63% cabernet sauvignon, 29% merlot, 6% petit verdot, 2% cabernet franc
- **Classification :** 2ème grand cru classé
- **Terroir :** Le sol est couvert de galets qui régulent naturellement la température du sol. Graviers, sables et argiles sont les autres composants de cette alchimie géologique.
- **Vignoble :** Les vignobles de l’appellation s’étirent sur des croupes finement ciselées par l’érosion et dessinées pour favoriser le meilleur drainage.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** Vendange manuelle en cagettes, triée sur tables manuellement une première fois avant éraflage des grappes et une seconde fois par tri optique avant le foulage. Macérations pré-fermentaires à froid durant 7 jours.
- **Elevage :** Les vins sont élevés intégralement durant 18 à 20 mois. Michel Rolland apporte ses conseils pour les vinifications et les assemblages.
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2029 et 2060
- **Alcool :** 14,0% vol.