walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

LÉOVILLE POYFERRÉ, Saint-Julien 2ème grand cru classé - 2021 magnum

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



La note by Christian Walter 95/100

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

"La surprise est l'épreuve du vrai courage", disait Aristote. Du courage, nos équipes en ont eu à revendre face au caractère toujours plus imprévisible du millésime. Garder le cap de l'exigence avec patience et fidélité, interpréter avec son savoir-faire et ses expériences ce que la nature nous confie. Mais aussi accepter de suivre son intuition, prendre des risques, s'adapter, relever chaque jour des défis et gagner des batailles. C'est cela précisément être vigneron. Et cette année, nous en avons éprouvé tous les contours, avec pour récompense le plaisir de façonner ce millésime plus frais que les trois précédents, et de se laisser captiver par sa pureté de fruit et son élégance.

Le premier vin, le Château Léoville Poyferré 2021, est d'une grande beauté et tire certainement le meilleur parti du millésime. Composé à 60 % de cabernet sauvignon, à 26 % de merlot et pour le reste de cabernet franc et de petit verdot, il titre 14 % d'alcool (avec un IPT de 78 et un pH de 3,85). Sa robe pourpre dense est suivie d'un Saint-Julien riche et concentré, mi-corsé à corsé, qui présente une pureté de fruit remarquable, des notes de cassis, de violette et de bois épicé, des tanins mûrs et un équilibre général remarquable. Il présente plus de richesse et de profondeur que la plupart des vins du millésime et il est indéniable qu'il offrira des tonnes de plaisir au cours des 20 à 25 prochaines années. (Jeb Dunnuck, millésime 2021, noté 94-97/100)

The top wine, the 2021 Château Léoville Poyferré is a beauty and certainly makes the most of the vintage. Based on 60% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, and the rest Cabernet Franc and Petit Verdot that hit 14% alcohol (with an IPT of 78 and a pH of 3.85), its dense purple hue is followed by a rich, concentrated, medium to full-bodied Saint-Julien that has terrific purity of fruit, notes of cassis, violets, and spicy wood, ripe tannins, and remarkable overall balance. It brings more richness and depth than most in the vintage and is unquestionably going to offer tons of pleasure over the coming 20-25 years. (Jeb Dunnuck, millésime 2021, noté 94-97/100)

Quelle belle intensité du bouquet au travers d'épices douces, de réglisse, de cardamome et de cassis. En bouche le vin affiche une certaine ampleur ainsi que des tannins suaves aux grains fins, bien intégrés et porteurs. Un vin dense, charmant, parfaitement équilibré et prêt à passer du temps en cave ! (Yves Beck, millésime 2021, noté 94-96/100)

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 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)

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 Jeb Dunnuck :** 94-97/100
- **Cépage :** 60% cabernet sauvignon, 26% merlot, 5% petit verdot, 9% cabernet franc
- **Classification :** 2ème grand cru classé
- **Terroir :** Terrasses de graves Mindel, sous-sol sablo-argileux. Le sol est couvert de galets qui régulent naturellement la température du sol. ants de cette alchimie géologique.
- **Vignoble :** Graviers, sables et argiles sont les autres composants de cette alchimie géologique. 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 :** 2021
- **Consommation :** à boire entre 2028 et 2049
- **Alcool :** 13,0% vol.