walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

LÉOVILLE POYFERRÉ, Saint-Julien 2ème grand cru classé - 2022

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

Voilà un vin impressionnant, sanguin et ample. Il libère des arômes de fruits noirs et rouges avec intensité et enrobe le palais. Persistant et chaleureux, il termine sur des notes mentholées fraîches. (RVF, millésime 2022, noté 97-98/100)

J'ai été époustouflé par le Château Léoville Poyferré 2022, qui est un assemblage classique de 58 % de cabernet sauvignon, 34 % de merlot et 4 % chacun de cabernet franc et de petit verdot. Les vendanges ont eu lieu du 8 au 28 septembre, la vinification s'est faite en cuves tronconiques (parcelle par parcelle), et l'élevage durera 18 à 20 mois dans 80 % de barriques neuves. Cette beauté à la teinte d'encre offre un mélange rare de puissance et d'élégance et présente une abondance de cassis et de fruits bleus assortis, une richesse corsée, une bouche opulente, concentrée, mais parfaitement équilibrée, des tanins veloutés et beaucoup de violettes classiques de Saint-Julien, de torréfaction d'espresso et de minéralité semblable à celle des pierres concassées. Malgré sa concentration et sa profondeur incroyables, il reste magnifiquement équilibré. Dans une région qui semble ne parler que de finesse et d'élégance, c'est un soulagement d'avoir encore des producteurs comme celui-ci qui produisent des vins puissants, intenses et singuliers. Chapeau à la famille Cuvelier et à son équipe. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 97-100/100)

I was blown away by the 2022 Château Léoville Poyferré, which is a classic blend of 58% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, and 4% each of Cabernet Franc and Petit Verdot. Harvest spanned from the 8th to the 28th of September, the vinification is in tronconique tanks (parcel by parcel), and the élevage will span 18-20 months in 80% new barrels. This inky hued beauty offers that rare mix of power and elegance and offers ample cassis and assorted blue fruits, full-bodied richness, an opulent, concentrated, yet flawlessly balanced mouthfeel, velvety tannins, and plenty of classic Saint-Julien violets, espresso roast, and crushed stone-like minerality. Despite its incredible concentration and depth, it stays beautifully balanced. In a region that seems to only talk about finesse and elegance, it's a relief to still have producers such as this producing powerful, intense, singular wines. Hats off to the Cuvelier family and their team. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 97-100/100)

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 affichée sur vignette :** 97-100/100 note Jeb Dunnuck
- **note RVF :** 97-99/100
- **note Jeb Dunnuck :** 97-100/100
- **Cépage :** 58% cabernet sauvignon, 34% merlot, 4% petit verdot, 4% 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 :** 2022
- **Consommation :** à boire entre 2032 et 2052
- **Alcool :** 13,5% vol.