



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

LÉOVILLE POYFERRÉ, Saint-Julien 2ème grand cru classé - 2020

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



La note Le Meilleur Du Vin 97-98/100

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)

Léoville 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). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Léoville Poyferré (Saint-Julien)

Le 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, inaugure 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 ressuyement 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'éraflage 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

Une bouteille unique aux détails sérigraphiés en or qui rendent hommage à la force immuable de Léoville Poyferré : son terroir aux multiples facettes. Didier Thomann, maître de chai et Bruno Clenet, chef de culture ont tous deux salué une qualité exceptionnelle des merlots de la parcelle Bolitorte, les qualifiant de "racés, généreux et opulents". Les cabernets sauvignons issus de la parcelle Gaunettes, proche de l'estuaire, ont offert, quant à eux, un profil tout en finesse et en élégance. Léoville Poyferré 2020 est placé sous le signe de la longévité. Son flacon aux tracés indélébiles dévoilera, pour qui goûtera à ses secrets, le style intemporel de Léoville Poyferré.

The Grand Vin 2020 Château Léoville Poyferré, which is released in a stylish black bottle commemorating a century for the Cuvelier family, is reminiscent of the 2016 with its powerful, concentrated, yet vibrant and inward style. Pure crème de cassis, melted chocolate, loamy earth, graphite, and some spicy nuances all define the aromatics, and it's full-bodied, with a stacked mid-palate, nicely integrated oak, ripe tannins, and one hell of a great finish. This is another utterly brilliant wine from this team, which has been producing First Growth quality wines for many years now. The blend of the 2020 is 64% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 3% Cabernet Franc, and the rest Petit Verdot, aged in 80% new barrels, hitting 13.58% natural alcohol and a pH of 3.81. It will benefit from just 5-7 years of bottle age and will evolve for 50 years or more if well stored. Bravo. Tasted multiple times with consistent results. (Jeb Dunnuck, millésime 2020, noté 98+/100)

Impressive purity of fruit on the nose with crushed raspberries, blackcurrants and blackberries. Some lead pencil, too. It's full-bodied with very polished, intense tannins that go on for minutes. The quality and precision of the tannins are impressive, giving the wine form, energy and equilibrium. (James Suckling, millésime 2020, noté 96-97/100)

Le bouquet de Léoville Poyferré pose les jalons d'entrée. Il n'a visiblement peur de rien, mais sait s'autogérer afin de ne pas tout révéler en même temps. Ainsi, il révèle une multitude de nuances avec des notes de poivre, de réglisse et de baies rouges et noires ainsi que de classiques marqueurs tels que graphite et cèdre. Je relève également la subtile alliance entre charme et puissance en bouche. J'ai souvent eu l'impression qu'on marche sur un fil à Poyferré et on s'attend à ce que l'ensemble bascule

dans la douceur... et pourtant c'est toujours l'harmonie qui s'impose. Le vin dispose de tannins fins, denses et poudreux et, surtout, d'une fraîcheur salubre, peut-être une des clefs essentielles dans une notion d'équilibre. Un vin puissant, serein, profond et long. C'est très grand, en résumé ! (Yves Beck, millésime 2020, 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 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** : 98+/100
- **note James Suckling** : 96-97/100
- **Cépage** : 64% cabernet sauvignon, 31% merlot, 2% petit verdot, 3% cabernet franc
- **Appellation principale** : Saint Julien Grand Cru
- **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** : Gravier, 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.
- **Élevage** : Les vins sont élevés intégralement durant 18 à 20 mois. Michel Rolland apporte ses conseils pour les vinifications et les assemblages.
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2030 et 2060

● **Alcool** : 13,5% vol.