

2011

le millésime de toutes les précisions...

... dans le travail des sols, essentiel en années sèches, et l'effeuillage, pour limiter l'évaporation de l'eau par la plante.
... dans le choix judicieux des dates de vendange.
... dans la sélection des baies grâce au tri optique et ses paramètres adaptables à chaque cépage.
... dans la conduite de la macération à froid afin de révéler toute la pureté du fruit et des arômes.
... dans la vinification avec des remontages adaptés visant une extraction en douceur des tannins et de la couleur.
... au niveau de la durée et la température de la cuvaison, pour une optimisation de la qualité de la trame tannique.

Grâce à un hiver précoce et froid (29 jours en dessous de 0° entre le 23 novembre et le 7 mars), la vigne fait une vraie pause hivernale. Les réserves en eau sont satisfaisantes : 557 mm, soit une centaine de mm de plus qu'en 2003. Après un mois de mars déjà chaud, avril monte en température avec des maxis sous abris à 28,7°C et la pluviométrie est faible : 12 mm contre 25 mm en 2003. La floraison est très courte. La montée régulière des températures continue en mai, mois chaud avec un pic à l'ombre de 30,3°C le 25 mai et seulement 27 mm de pluie, contre 60 mm en 2003. Malgré les bonnes conditions de floraison, on observe un peu de coulure. Les baies peinent à grossir et le manque d'eau commence à se faire sentir. Le mois de juin est très chaud et sec. Le mois de juillet est chaud et ensoleillé avec des périodes pluvieuses qui apportent 51,5 mm d'eau. Le mois d'août lui aussi est chaud et est arrosé par 64,2 mm d'eau. Septembre reste chaud avec seulement 37,5 mm de pluie. La fin du cycle végétatif est marquée par la sécheresse. L'état sanitaire permet d'attendre le 19 septembre pour commencer les vendanges. Le tri optique généralisé éliminera les baies qui n'ont pas ou mal mûri. Millésime concentré au rendement faible, 2011 présente une structure tannique impressionnante, gage de très grande garde. Après les superbes 2009 et 2010, 2011, ce millésime « mal-né » surprendra et réservera bien des surprises en vieillissant.

2011, the year of Precision...

... in the vineyard: Working the soil is essential in dry years and leaf pulling limits the evaporation of water by the vine.
... in determining the date of the harvest.
... in the selection of berries using our optical sorting machine, adjusting parameters to each grape variety.
... in conducting cold macerations to reveal the purity of the fruit and aromas.
... in fermentations, adapting pump-overs for a gentle extraction of tannins and color.
... in the length and temperature of macerations to optimize the quality of the tannins.

An early cold winter brought about very low temperatures. From November 23rd to March 7th there were 29 days below 0°C, offering the vines a long winter break. Water reserves were satisfactory: 557 mm (a hundred millimeters more than 2003). After a hot March, April temperatures reached a maximum of 28.7°C in the shade. Rainfall was low: 12 mm (compared with 25 mm in 2003). Flowering occurred rapidly. The steady rise in temperatures continued throughout May, which turned out to be quite a hot month. Temperatures peaked at 30.3°C in the shade (on May 25th) and it rained only 27 mm (compared to 60 mm in 2003). Despite good conditions for flowering, some coulure was observed, as berries struggled to develop. A lack of water became evident. June was very hot and dry, followed by a hot, sunny July, which included periods of rain providing 51.5 mm of water for the vines. August was hot as well, with 64.2 mm of rainfall. September was hot with only 37.5 mm of rain, contributing to the drought that marked the end of the growing season. The grapes were healthy enough to wait until September 19th to start the harvest. The optical sorting machine eliminated any unripe berries. A concentrated, low-yielding vintage, 2011 presents a remarkable tannic structure, guaranteeing great aging potential. After the superb 2009 and 2010 vintages the pressure was on, and 2011 delivers. This surprising vintage will continue to impress for years to come.

一个处处体现精准的年份

精确种植葡萄：在干旱年份对葡萄地进行的基础工作和疏剪葡萄枝叶的管理工作限制了葡萄植株的水分蒸发。精确定位葡萄采摘日期。在光学葡萄筛选机的帮助下，精确设置适合每个葡萄品种的最佳成熟参数以精选出能进入发酵阶段的葡萄颗粒。精确控制发酵前的低温浸皮过程以萃取出葡萄全部的纯净果香。精确执行酿造过程中的淋汁程序，以萃取出更圆润的单宁及更深的酒色。精确决定葡萄酒停留在酿酒槽内的温度和长度，以获得最佳品质的单宁质感。

由于冬天提前到来且持续寒冷（前一年的11月23日到该年份的3月7日之间，有29天温度处于零度以下），葡萄田在冬季休眠期得到充分休息。此时的储水层水量令人满意：557毫米，多于2003年份。温度在三月份后急速回升，四月份阴凉处的最高温度已攀升到28.7°C，但这个阶段只有12毫米的微弱降水，而同期的2003年份为25毫米。开花期极其短暂。五月份温度持续稳步回升，5月25日阴凉处温度达到新高30.3°C。这个月份的降雨量却仅有27毫米，对比2003年份同期的60毫米。尽管好天气有利于开花，我们仍注意到些微的落花状况。葡萄颗粒开始逐渐变大的同时缺水问题露出端倪。六月干燥炎热。七月在持续炎热和阳光充沛中迎接过几次降雨，共带来51.5毫米的水。炎热天气持续整个八月并伴有64.2毫米降水。九月温度仍旧炎热，降水却只有37.5毫米。干旱问题在葡萄植株生长末期愈加明显。由于整体卫生状况达标，葡萄采摘从9月19日开始。之后整体收成在光学筛选机的帮助下有效除掉成熟度不够或者不好的葡萄颗粒。2011年是减低产量，高度浓缩的年份，展示出可观的单宁结构和惊人的存放能力。经过了2009和2010两个顶级的优质年份，2011，这个貌似生不逢时的年份却展示出不可低估的陈年能力。



Château Léoville Poyferré

2011

Encore une
grande réussite !
Olivier Poels

Un des sommets de
son appellation !
Jacques Perin



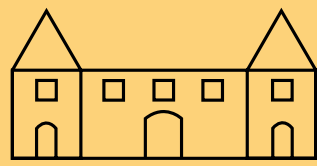
Impressive !
James Malesworth

Another super effort
from this estate !
Robert Parker

Un des vins les plus
impressionnants
du millésime !
Bertrane - Desseaux

Château Léoville Poyferré

Grand Cru Classé en 1855 - Saint-Julien



Press(e)

Commentaires de l'équipe Château (juillet 2013)

Robe : couleur profonde et dense, très soutenue.

Nez : fin et complexe avec une expression très pure du fruit, quelques notes de cèdre.

Bouche :

Attaque ronde et puissante.

Milieu de bouche charnu et dense, porté par la richesse de ses tannins.

Finale exquise soutenue par une sublime trame tannique, fine, élégante et équilibrée

2011, la pureté du fruit en harmonie avec une somptueuse structure tannique.

Comments by the Château staff (July 2013)

Colour: deep, dense color, very saturated.

Nose: fine and complex with a very pure expression of fruit, notes of cedar.

Palate:

Full, powerful attack

Fleshy, dense mid-palate, carried by the rich tannins

Exquisite finish supported by a sublime tannic structure, fine, elegant and balanced.

2011, the purity of fruit in harmony with a sumptuous tannic structure.

酒庄团队的评价 (2013年7月)

视觉上: 酒色深厚浓重

嗅觉上: 精致、复杂, 展示出纯净的果香和丝丝雪松的气息。

味觉上: 第一触感圆融中融合着强劲;

中段是丰富单宁支撑着的肉感丰满、质感紧致的酒体, 收尾精致高雅, 单宁结构细密、精致、高雅、均衡。

2011 年份将葡萄的纯净和谐地融合在优美的单宁结构之内。

2011



Dates des vendanges

du 19 Septembre au 1^{er} Octobre

Production : 178 488 bouteilles

58% Cabernet Sauvignon 赤霞珠

30% Merlot 梅乐

6% Petit Verdot 小味多

6% Cabernet Franc 品丽珠

Harvest time:

19th September to 1st October

Production: 178,488 bottles

采收日期: 9月19日-10月1日

产量: 178,488 瓶



Robert PARKER - Wine Advocate - April 2012 - **Score 91-93**

罗伯特·帕克 - 《葡萄酒倡导家》 - 2012 年4月

Another super effort from this estate, Leoville Poyferre's 2011 possesses an opaque purple color in addition to a ripe, fragrant nose of black currant fruit, cedar, white chocolate and a touch of oak. Rich, layered and medium to full-bodied with unmistakable elegance and purity, vibrant acids and a fresh, lively personality, it will need 3-4 years of cellaring and should keep for two decades.

BETTANE & DESSEAUME - Terre de Vins - Mars 2012 - **Note 18-18.5/20**

贝塔纳和德颂弗精选《葡萄酒天地杂志》 - 2012年5月

Un des vins les plus impressionnants du millésime en Médoc, grande couleur, grande texture, tanin ferme mais mûr, magnifique persistance. Ici l'achat en primeurs aura vraiment du sens.

梅多克最引人注目的年份之一, 颜色强烈、结构密实、单宁雄厚成熟, 出色持久。购买这款期酒将会非常有意义。

Jacques PERRIN - Vinifera n°46 - Mai 2012 - **Note 18-18.5/20**

雅克·贝汉 - 《Vinifera葡萄酒杂志第46期》 2012年5月

Robe à reflets pourpres. Nez expressif, complexe, sur le cassis, fruits rouges. Beaucoup de finesse en bouche, sur une structure épicée, trame bien ajustée, tanins juteux. On a de la pulpe et un tanin parfaitement intégré. Un des sommets de son appellation!

酒裙带深紫色, 嗅觉上馥郁、复杂, 由黑加仑等红色水果香气主导。在口中细腻感十足, 酒体质感细密帖、充斥着香料气息、单宁柔顺可口。我们能感受到它的肉感完美融合在单宁的经纬网络之内。这款酒是圣朱利安产区的顶级之作!

Olivier POELS - Revue du Vin de France - Mai 2012 - **Note 16.5-17/20**

奥利弗·坡埃 - 《法国葡萄酒评论杂志》杂志 - 2012年5月

Encore une grande réussite pour la propriété. Il possède une densité impressionnante, avec beaucoup de fond et une structure tannique mûre imposante. Parfaitement construit avec un cœur de bouche gras et suave, il déroule une belle finale équilibrée. Beaucoup de race.

该酒庄又一款成功大作。这款酒拥有令人印象深刻的紧密质感, 带着非凡的深度和成熟单宁的庞大酒体, 结合圆润甜美的口感, 成为完美一体。收尾漂亮平衡, 表达着自身的纯正高贵。

A propos du Château...

L'origine de Léoville Poyferré remonte à 1638. Suite à différents partages et successions, Léoville Poyferré naît en 1840. Quinze ans plus tard, le château connaît la consécration lors du célèbre classement de 1855 où il obtient le rang de Second Grand Cru Classé. La famille Cuvelier, acquiert le château Léoville Poyferré en 1920.

En raison des partages et successions consécutifs, le vignoble de Léoville Poyferré est morcelé en cinq grandes zones. Il comprend tous les grands types de terroirs de graves présents à Saint Julien. Cette diversité contribue à l'amplitude et la complexité des vins de Léoville Poyferré.

About the Château...

With origins dating back to 1638, Léoville was the largest vineyard in the Médoc region at the time of the French Revolution. Léoville Poyferré springs from various divisions and successions in 1840. Its outstanding quality wines gained early recognition when it was ranked 2nd Growth in the 1855 classification. Château Léoville Poyferré was acquired in 1920 by the Cuvelier family.

The various divisions throughout the history of the estate have split the vineyard of Léoville Poyferré into five large areas. They include all the main types of gravelly soil present in Saint Julien. This diversity contributes to the amplitude and complexity of the Léoville Poyferré wines.



facebook.com/chateau.leoville.poyferre



www.weibo.com/leovillepoyferre



Château Moulin Riche (issu d'un terroir spécifique) et Pavillon de Léoville Poyferré (à partir des vignes jeunes) sont également produits à la propriété.

Château Moulin Riche (product of a specific terroir) and Pavillon de Léoville Poyferré (plots of younger vines) are also produced on the estate.

瑞气磨坊城堡 (Château Moulin Riche) 和龙博菲凉亭 (Pavillon de Léoville Poyferré) 是酒庄的另两款酒。瑞气磨坊拥有自己的特殊风土, 龙博菲凉亭是酒庄的副牌, 由年轻的葡萄酿制而成。



lasuiteteller - Photos: Anaka - G. Charneau - M. Palace