

“un Grand 2006”

La vigne profite de conditions très similaires à 2005 jusqu'en septembre. La maîtrise des techniques culturales associée à une vinification adaptée permettront de révéler le capital qualitatif de ce millésime et d'élaborer un vin remarquable, plus marqué en cabernet sauvignon que d'habitude et comparable au 1996.

“a Great 2006”

The vines benefited from very similar weather conditions to 2005 until September. The careful mastery of vine-care techniques followed by well-adapted vinification methods have brought out the full quality potential of this vintage, revealing a remarkable wine, more marked by the Cabernet Sauvignon than usual, comparable to 1996.



Château
Léoville Poyferré
Saint Julien
MIS EN BOTTES AU CHATEAU
BORDEAUX - FRANCE
2ND GRAND CRU CLASSÉ DU MÉDOC

Château Léoville Poyferré



Après un hiver froid et humide, les réserves d'eau ont remonté permettant un départ en végétation régulier et un débourrement précoce, mais plus court pour les cabernets sauvignons. Le réchauffement précoce du mois de mai va faire baisser le niveau d'eau du sous-sol. La floraison est régulière. Les cabernets et petits verdots ont fleuri en 4 jours, ce qui est exceptionnel. L'ensoleillement et les températures élevées en juin et juillet (jusqu'à 41,6° C en juillet) présagent des degrés élevés. Le manque d'eau en sous-sol persiste, mais les petites pluies fines et régulières maintiennent un cycle de maturité constant. La véraison se fait rapidement. Les contrôles de maturité de septembre indiquent des degrés encore une fois élevés, tout comme les acidités. 8 jours de pluie et des orages le 11 septembre viennent diluer le merlot (qui sera intégré dans l'assemblage en moindre quantité). Après cet épisode pluvieux, le soleil sera de retour pendant les vendanges. Résistant à l'eau grâce à sa pellicule plus épaisse, le cabernet sauvignon ne sera pas affecté. Sa qualité lui donnera une place prépondérante dans l'assemblage de ce millésime.

After a cold, wet winter, the water levels rose, allowing a good even start of the growth cycle and an early yet short budburst for the Cabernet Sauvignon.

The early heat of May lowered the water tables. The flowering was regular. The Cabernets and Petit Verdots all flowered in 4 days, a rare phenomenon.

The sunshine and high temperatures of June and July (up to 41.6° C in July) augured well for high potential alcohol levels.

Water was still lacking in the sub-soil, but regular showers maintained a good ripening process.

The colour change occurred rapidly.

The ripeness tests carried out in September again showed high levels of both potential alcohol and acidity.

A week of rain and a storm on the 11th September had a diluting effect on the Merlot (which was hence present in a lesser quantity than usual in the final blend). Following this rainy period, the sun shone again throughout the harvest.

More water-resistant thanks to its thicker skin, the Cabernet Sauvignon was not affected by the rain. The excellent quality of this grape variety in 2006 earned it a preponderant place in the final blend chosen for this vintage.

2006



91 / 93+

Robert Parker - THE WINE ADVOCATE - May 2007

Beautiful, vibrant, black raspberry and cassis fruit, fresh acidity, medium to full body, superb ripeness, melted tannins, and a long, savory, expansive mouthfeel are found in this top-notch St-Julien. Friendlier than the more backward, tannic 2005 Léoville-Poyferré, the 2006 should be at its finest between 2011-2028.

17 / 20

VINUM - Juin 2007

Nez quelque peu réduit, puis du chocolat et de la cerise, de la pivoine également; en bouche, d'une race et d'une fraîcheur étonnante, sur des tannins croquants, âpres, une finale fruitée, il reste équilibré - un vin parfaitement réussi. 2014 à 2020.

16,5-17,5 / 20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Juin 2007

Un vin superbe et expressif, avec un fruit généreux et ample. Il s'exprime sur un registre gourmand et équilibré, avec beaucoup de finesse dans ses tanins et de pureté dans sa finale.

Grand Cru Classé en 1855 - SAINT-JULIEN

33250 SAINT-JULIEN - FRANCE
TEL. 33 (0)5 56 59 08 30 - FAX 33 (0)5 56 59 60 09
lp@leoville-poyferre.fr - www.leoville-poyferre.fr



DE LA VIGNE AU CUVIER

Superficie : 80 hectares
Encépagement du vignoble :
65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Sol : Graves garonnaises.

Vigne : Taille traditionnelle double guyot. Travail du sol. Engrais organique
Vendanges manuelles. Seconde table de tri après égrappage
Vinification parcelle. Cuves inox thermorégulées
Fermentation malolactique à 50% en barriques
Elevage : 18 à 20 mois en barriques de chêne français (75% neuves, 25% d'un vin)

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



Date des vendanges : 21 septembre au 7 octobre.

Production 235 000 bouteilles

06

73% Cabernet Sauvignon 21% Merlot 6% Petit Verdot

Harvest time: 21st September - 7th October

Production 235,000 bottles

From the vineyard to the cellar

Vineyard Area: 200 acres
Grape varieties: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Soils: Garonne gravel

Vines: traditional double Guyot pruning, soil cultivation, organic fertilizer
Harvesting by hand
Second sorting by hand after de-stemming
Plot by plot vinification
Thermo-regulated stainless steel vats
50% malolactic fermentation in barrels
Ageing in French oak barrels for 18 to 20 months (75% new barrels, 25% one use)

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

Comments by the Château staff

Colour: very deep, dark colour. Brilliant.
Nose: very fresh, spicy, empyreumatic (hints of coffee)
Attack: powerful and fleshy.
Palate: plenty of freshness, beautifully fine and elegant tannins.
Really persistent and powerful, reminiscent of the great vintages to keep.

Château Léoville Poyferré

Léoville se situe à Saint-Julien, au cœur du Médoc, à 45 km au nord-ouest de Bordeaux. L'origine du domaine remonte à 1638. A la Révolution Française, Léoville était la plus grande propriété viticole du Médoc.

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, négociants en vins à Lille depuis 1804, 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 présentes à Saint Julien : des graves du Mindel II en bordure de rivière et du Mindel I sur les arrières. Cette diversité contribue à l'amplitude et la complexité des vins de Léoville Poyferré.

Le terroir de Léoville Poyferré est en vignes et cultivé en grand cru depuis 3 siècles. Léoville Poyferré dispose d'un réseau permanent de surveillance des eaux souterraines qui témoigne de l'excellent drainage du vignoble dans sa totalité. Ce réseau permet aussi d'estimer la profondeur minima de l'enracinement de la plante. Afin d'éviter les nappes d'eau de surface, nous procédons à un décompactage régulier des parcelles de vignes.



COMMENTAIRES DE L'ÉQUIPE CHÂTEAU

Robe : couleur noire très profonde et brillante
Nez : très frais, épicé, empyreumatic (quelques notes de café)
Attaque : puissante et charnue
Bouche : beaucoup de fraîcheur ; des tannins élégants et tout en finesse
Très bonne persistance, puissance, comme les grandes années de garde

Léoville is located in Saint-Julien, 45 km north-west of Bordeaux, in the heart of the Médoc region. 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. The outstanding quality of Léoville Poyferré 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, wine merchants in Lille since 1804.

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: Mindel II gravel along the river banks and Mindel I type on the far end. This diversity contributes to the amplitude and complexity of the Léoville Poyferré wines.

The terroir of Léoville Poyferré has been planted with vineyards producing fine wines for three centuries. Léoville Poyferré boasts a permanent observation system of the underground water tables, showing the excellent drainage conditions of the whole vineyard. This system also establishes an estimated minima for root depth. To avoid accumulation of water on the surface, we regularly decompact the soil of our plots.