

“l’apothéose”

Un climat très sec, sans période de canicule, a marqué ce millésime à la fois “solaire” et classique. Les fruits ramassés à maturité incomparable ont permis de façonner un très grand vin qui appelle à son propos tous les superlatifs.

“the apotheosis”

Very dry weather, without heat waves, hailed this “sunny” yet classic vintage. The fruit picked at incomparable ripeness allowed the making of a very fine wine that encourages the use of superlatives.

Château Léoville Poyferré



A la fin d’un hiver assez doux et sec, les bas niveaux d’eau contribuent à un départ en végétation rapide des merlots et petits verdots, alors que le débourrement des cabernets sauvignons est plus long.

Un printemps froid et sec dans un premier temps, puis des températures élevées fin avril et estivales dès la mi-journée en mai, vont favoriser un développement très rapide de la vigne. Le temps chaud et ensoleillé de mai est propice à une floraison courte et régulière. Durant toute la période végétative, la chaleur moyenne et la luminosité contribuent à la synthèse des sucres, présageant des degrés élevés. Les précipitations sont rares et de faible intensité. La vigne est à la limite du stress hydrique. Fin juillet, une forte précipitation garantira une alimentation en eau satisfaisante.

Août est remarquablement beau : il fera le moût. Les pellicules présentent un formidable équilibre tannins/ anthocyanes.

Début septembre, aux contrôles de maturité et à la dégustation des baies, les degrés sont particulièrement élevés avec des acidités correspondantes. La très bonne maîtrise des rendements donnera des tannins intéressants par leur concentration et leurs qualités organoleptiques.

At the end of a quite mild and dry winter, the lower water levels encouraged a prompt start in the growth cycle of the Merlot and Petit Verdot grape varieties, although the budburst for the Cabernet Sauvignon took longer. A cold and dry spring followed by high temperatures at the end of April, and summer temperatures through the May afternoons, were to favour the very rapid development of the vine.

The hot and sunny weather in May allowed a short and regular flowering. During the whole growing season, the good average temperatures and the luminosity contributed to the synthesis of the sugar, suggesting the probability of high potential alcoholic degrees.

The rainfall was rare and light. The vines were almost suffering from a water shortage .

At the end of July, heavy rainfall guaranteed a satisfactory water supply to the plants.

August was a beautiful month, ripening the grapes splendidly. The skins already had an excellent tannin-anthocyanin balance.

At the beginning of September the ripeness tests and berry tastings showed particularly high degrees and corresponding acidity levels.

Thanks to the perfect mastery of the yield, we obtained interesting tannins with good concentration and organoleptic qualities.



92 / 95

Robert Parker - THE WINE ADVOCATE - April 2007

While perhaps not up to the standards of the extraordinary 2003, the 2005 is still a strong effort from an estate that has been doing everything right over the last two decades. Sweet toasty oak intermixed with jammy black currant, plum, and licorice aromas jump from the glass of this dense purple-hued wine. In the mouth, there is great fruit, tannin, body, structure, and delineation. This impressively endowed, well made St-Julien will require considerable patience (as will most 2005 northern Medocs). Anticipated maturity: 2015-2030+

★★★★★ (★)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - Juin 2006

Souple et suave, remarquablement équilibré, bien pourvu en tanins, le vin est parti pour une longue course de fond, à l'image du splendide 1982, mais dans une version plus dense.

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 à 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)

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.



Date des vendanges : 26 septembre au 8 octobre.

Production 230 000 bouteilles

05

68% Cabernet Sauvignon 26% Merlot 6% Petit Verdot

Harvest time: 26 September - 8 October

Production 230,000 bottles



COMMENTAIRES DE L'ÉQUIPE CHÂTEAU

Robe : très sombre.

Nez : puissant et très complexe ; empyreumatique (café, cacao, toasté) avec beaucoup de fraîcheur et de pureté dans le fruit noir.

Attaque : franche; charnue et soyeuse.

Bouche : pleine, dévoile des tannins fins, à la fois élégants et puissants.

Persistance aromatique particulièrement longue.

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)

Comments by the Château staff

Colour: very dark.
Nose: Powerful and very complex; empyreumatic (coffee, cocoa, toasty) with great freshness and purity in the black fruit aromas.
Attack: frank, fleshy and silky.
Palate: full-bodied, revealing fine tannins which are both elegant and powerful.
Particularly lingering aromatic finish.

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.