

2012

un vrai millésime de plaisir...

2012 et ses fortes amplitudes thermiques et pluviométriques fut une année éprouvante pour le vignoble. Après un retour à des conditions favorables à partir de mi-juillet, ce millésime, au départ précoce, s'avéra tardif pour atteindre sa maturité optimale à partir du 8 octobre.

Au fil des dégustations, 2012 ne fait que nous surprendre et continue de nous charmer.

L'hiver fut froid (particulièrement en février) et sec, provoquant un déficit de pluviométrie important : les réserves en eau étaient faibles avec seulement 314 mm d'octobre à mars. La vigne poussa très vite car les conditions climatiques du mois de mars, doux et sec, lui furent très favorables. Le débourrement s'avéra précoce comme en 2003 ou 2011. Le mois d'avril, froid et humide, freina son ardeur et la vigne commença à prendre du retard. La floraison fut tardive, très étalée et proche de celle de 2006, et de la coulure s'ensuivit. La véraison tardive et longue rappelle celles des années antérieures à 2001. Le vignoble fut mis à rude épreuve avec des pics de chaleur importants en juillet et août, et un manque d'eau. Après avoir cumulé 3 semaines de retard, le cycle de maturité s'essouffla et retrouva sa dynamique grâce à 60 mm de pluie providentielle fin septembre. Les vendanges furent exceptionnellement tardives. Excepté en 2008, il faut remonter à plus de 30 ans pour retrouver des vendanges si avancées dans l'automne. Même si la pluie ne tomba pas abondamment, elle ne nous quitta pas de toute la récolte.

2012, A true vintage for pleasure...

With wide ranges in temperature and rainfall, 2012 was a challenging year for the vineyard. After favorable conditions returned mid-July, this vintage, though off to an early start, proved to be late in reaching its optimum maturity beginning on 8th October.

Tasting after tasting, 2012 never ceases to amaze and charm us.

Winter was cold and dry, particularly in February, causing a significant deficit in rainfall: water reserves were low due to only 314 mm of rain from October to March. Vine growth was rapid, encouraged by mild, dry weather in March. Budbreak was early, comparable to 2003 or 2011.

Cold, wet weather during the month of April slowed down vine growth, causing the vineyard to fall behind in its overall development. Flowering was late and prolonged, similar to conditions in 2006, provoking shatter throughout the vineyard. Veraison occurred late and was also extended, reminiscent of years prior to 2001.

The vineyard was stressed due to significant heat spikes in July and August, as well as a lack of rain. Having fallen three weeks behind in terms of vine growth, momentum was finally regained thanks to 60 mm of rainfall at the end of September. The harvest began very late. With the exception of 2008, we have to go back more than 30 years to find such a late harvest. Even though rainfall was light, it was ongoing throughout the entire harvest.

2012, 一个真正欢愉早享的年份...

对于葡萄来说，2012年的高温和多雨使之成为一个充满挑战的年份。从7月中旬开始回归的利于葡萄生长的天气条件，加上早到的发芽期，都证实这个年份会晚熟晚摘。为了等到最佳成熟度，我们从10月8日才开始采摘葡萄。

对2012年份每次的追踪品鉴，它都带给我们不断的惊喜，并持续显示出更加迷人的魅力。

冬天的寒冷干燥（特别是二月份）引发了大量缺水的问题，水分储备微弱。从上一年的十月份到该年份的三月份，降雨量只有314毫米。葡萄发芽很快，因为三月份温和干燥的天气条件对葡萄树的生长极为有利。如同2003和2011这两个年份，发芽期提早到来。

四月反而寒冷潮湿，不仅抑制了温度升高，葡萄藤的生长也开始放缓。开花期晚，分布均匀，相当接近2006年，但随即落花。葡萄开始成熟期（显著表现有两个：葡萄颗粒开始转色、葡萄藤开始木质化）晚且持续时间长，使人联想起2001年之前的一些年份。

七八两个月，葡萄经历了高温和少雨的双重严峻考验。历经三周的推迟，葡萄的成熟期终于姗姗来到。葡萄树在9月末一场60毫米的及时雨后重新恢复活力。葡萄采收开始得相当晚，除去2008年，需要回溯30多年才能找到另一个如此晚收的年份。尽管降雨量不多，但收获期的雨水一直缠绵不断。

*l'un des vins
les plus complets
du Médoc !
Olivier Poels*

*Voluptuous on
the palate !
Jancis Robinson*

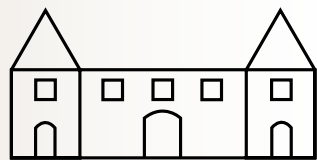
*a full, concentrated
and complex wine that
has a great future !
Roger Voss*

Château
Léoville Poyferré
2012

*a great wine
with classic elegance !
Andreas Larsson*

*it should turn out to be
an excellent, possibly
outstanding effort. !
Robert Parker*

*parmi les trois meilleurs
de l'appellation !
Bettane - Desseauve*



Château Léoville Poyferré

Grand Cru Classé en 1855 - Saint-Julien

2012

Dates des vendanges

du 8 au 19 octobre

Production : 184 860 bouteilles

62% Cabernet Sauvignon 赤霞珠
32% Merlot 梅乐
6% Petit Verdot 小味多

Harvest time:

8th to 19th October

Production: 184,860 bottles

采收日期: 2012年10月8日-19日

产量: 184,860 瓶



Commentaires de l'équipe Château (juillet 2014)

Robe : couleur dense, sombre et brillante.

Nez : fin et complexe. Il révèle à l'agitation des notes de fruits mûrs, des notes de cèdre et des arômes empyreumatiques.

Bouche :

Attaque franche et soutenue.

Belle onctuosité et densité.

Finale fine, présentant une belle persistance aromatique.

2012, un vrai millésime de plaisir.

Comments by the Château staff (July 2014)

Colour: dense, dark and bright.

Nose: fine and complex. Notes of ripe fruit, cedar and empyreumatic aromas are revealed after swirling in the glass.

Palate:

The attack is frank and sustained.

There is a wonderful smoothness and density in the mouth.

The finish is fine and has a lingering aroma.

2012, A true vintage for pleasure.

酒庄酿酒团队的评语 (2014年7月)

视觉上: 酒色浓厚, 鲜亮闪耀。

嗅觉上: 精致、复杂, 释放出成熟果香、雪松和熏烤香气。

味觉上: 第一触感爽直圆融;

中段浓郁脂滑;

收尾细腻, 余香持久。

2012 年是一个真正欢愉早享的年份。

Press(e)

Olivier POELS - Revue du Vin de France - Mai 2013 - **Note 17-17.5/20**
奥利弗·坡埃 - 《法国葡萄酒评论杂志》 - 2013年5月

Distingué et raffiné, il joue une très belle partition fruitée, avec beaucoup de fond et de persistance. Doté d'une belle matière tannique mûre et bien intégrée, c'est l'un des vins les plus complets du Médoc. La propriété est décidément en pleine forme !

精细而且出众, 这款酒果香四溢, 深厚悠长。得益于成熟融合的单宁, 它成为梅多克地区口感最全面的葡萄酒之一。龙博菲酒庄绝对处于神采焕发期!

Robert PARKER - Wine Advocate - April 2013 - **Score 89-91**
罗伯特·帕克 - 《葡萄酒倡导家》 - 2013 年4月

The wine seemed primary and not totally filled out or complete. No doubt it will put on some weight given the significant Merlot content in the final blend. There is a certain firmness, stiffness and lack of intensity on the mid-palate, and some tannins kick in in the finish. Nevertheless, there is more to this wine than first meets the palate. It is medium to full-bodied with an opaque color, good ripeness and some attractive weight, but is closed and hard. It needs time to pull itself together, and it should turn out to be an excellent, possibly outstanding effort.

Andreas LARSSON - Primeurs tv - April 2013 - **Score 95**
安德黑·拉赫松 - 2007年世界侍酒师大赛冠军 - 2013年4月

Pure, intense and floral with notes of bitter chocolate and dark berries, cassis, blackberry, good balance between juice and extract, ripe tannin, very good purity, definition and length, a great wine with classic elegance and unctuous fruit.

James MOLESWORTH - Wine Spectator - April 2013 - **Score 90-93**
詹姆斯·莫勒沃斯 - 《葡萄酒鉴赏家》 - 2013年4月

Solid, with good flesh around the core of plum and blackberry fruit. Shows ample dark toast and ganache notes, displaying chewy yet integrated grip.

Jeff LEVE - www.thewinecellarinsider.com - April 2013 - **Score 92**
杰夫·里弗 - 酒窖情报网主编 - 2013年4月

Licorice, black cherry, coffee bean and stone notes make up the aromatics. On the palate, the wine is soft, round, medium bodied, and fresh, showing signs of oak in the finish.

BETTANE & DESSEAUVE - Terre de Vins - Mars 2013 - **Note 17-17.5/20**
贝塔纳和德颂弗精选 - 《葡萄酒天地杂志》 - 2013年3月

Echantillon d'un caractère frais, tendre, pas très corsé, souple mais terminant sur un tanin très fin. A d'autres reprises, le vin s'est montré beaucoup plus intense et toujours aussi fin et noble, parmi les trois meilleurs de l'appellation.

初次品鉴, 这款酒纯净、柔润、不会过分晦涩, 顺滑中以细腻单宁收尾。再次品鉴, 品质上升一个新的层次, 愈加馥郁, 仍旧细致高贵, 绝对是圣朱利安产区的前三之一。

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 à la complexité des vins de Léoville Poyferré.

关于酒庄.....

龙博菲酒庄的历史最早可以追溯到1638年。在经历过几次分裂和转让之后, 龙博菲正式诞生于1840年。15年之后的葡萄酒分级中, 龙博菲被评为1855年二级列级酒庄。1920年, 酒商世家库维利耶家族将其买下并经营至今。龙博菲的葡萄园遍布在圣朱利安产区中心的5大区域, 因此, 产区不同的砾石类型构成了葡萄地土质的多样性并赋予龙博菲葡萄酒复杂浓郁的口感。

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.

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.



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。



facebook.com/chateau.leoville.poyferre



www.weibo.com/leovillepoyferre