



Château Léoville Poyferré

2^D GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Saint-Julien

龙博菲酒庄

1855年二级列级名庄

圣朱利安产区

2019 期酒

2019，温和的天气与阳光所成就的年份

2019年从容泰然，在春天就懂得如何抵抗霜霉病生成的危机。尽管发芽期相对提前到来，开花期在凉爽又潮湿的天气条件下开展，但夏季所带来的热量依然成就了这个年份。2019是阳光之年吗？应该说是夏季之年吧。对于这个年份，天气显然在所有的“风土”因素中充当着最重要的角色。

充满魅力且有着完美平衡的成熟度，这个年份能载入波尔多著名的数字“9”年份的伟大史诗中吗？

总经理

萨拉·雷凯-库维利耶

Sara LECOMPTE CUVELIER

我们特意拍摄了一个小视频来向您介绍龙博菲最新的一个年份*。
以下是我们技术团队在四月初品尝过期酒后想向您做的一份汇总。

龙博菲酒庄技术团队（从左至右）：

布鲁诺·克里尼：种植总管

Bruno CLENET

伊莎贝拉·达文：酒庄酿酒师

Isabelle DAVIN

萨拉·雷凯-库维利耶：总经理

Sara LECOMPTE CUVELIER

迪迪尔·托曼：酒窖总管



总经理——萨拉·雷凯-库维利耶对这个杰出年份的天气环境所做的总结

这是继迪迪尔·库维利耶退休后，我成为家族酒庄总经理所实现的第二个年份。我非常幸运地开始于2018年这一个非凡的年份，之后在2019年又遇上了一个杰出的年份。为什么说是一个杰出的年份呢？因为在经历了一个凉爽而潮湿的冬春后，我们非常幸运地拥有一个非常炎热且干燥的夏天，紧接着的秋天天气良好，使我们有足够的时间有条不紊地进行葡萄采收，并且在每块葡萄田都达到最佳成熟度时才进行采摘。2019年的特点吗？这是一个平衡且非典型的年份，非常诱人，单宁度颇高的同时口感依然丝滑，拥有漂亮的清爽度以及非常明显的黑果香。

种植总管——布鲁诺·克里尼跟我们上的关于“双边的疏枝剪叶”一课

在龙博菲酒庄，我们从好几年前开始就已经实践“双边的疏枝剪叶”。对于2019年份，这种双边的疏枝剪叶正正使得葡萄树能够更从容地抵抗一波又一波强劲的热量。效果是显而易见的，因为我所看到的是没有任何一块葡萄田的生命力因热量而减弱。得益于此，葡萄树也能够更规律地生长，从而获得完美的成熟度，葡萄的皮也自然变得更厚实，最终我们在发酵桶中就能拥有更丰富的果皮。这是一个毋庸置疑的质量要素。

* 您可在龙博菲官网观看此视频

酒窖总管——迪迪尔 · 托曼：从容不迫的葡萄采收

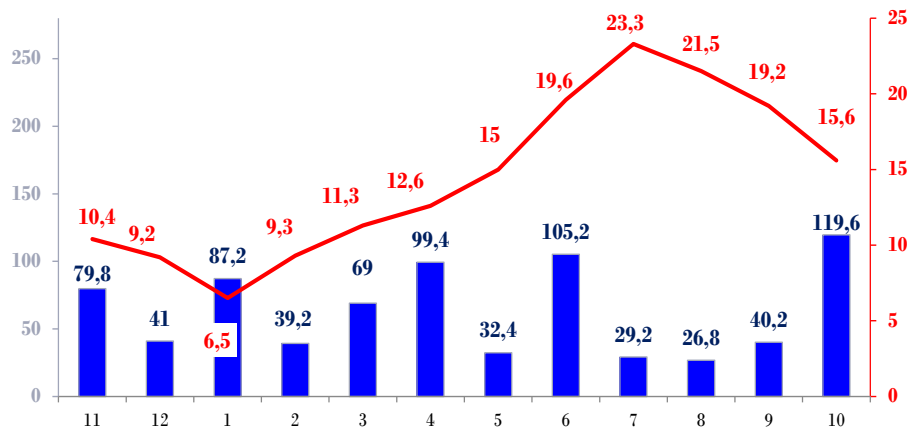
2019年的葡萄采收是相对从容的，这多亏于葡萄健康的状态以及很好的天气条件。这是我们连续第二年在葡萄采收期间实行“有机保护（Bio-protection）”的措施以减少二氧化硫在我们葡萄酒中的使用。发酵前的低温冷浸使果香得到了非常好的萃取，之后的酒精发酵又使我们获得了非常漂亮的单宁，在发酵桶的整个酿造过程平均为30天。乳酸发酵进行得也相对地顺利。在最开始几次初尝这个年份的时候，我们就隐约地预感到它巨大的发展潜力。

酿酒师——伊莎贝拉 · 达文：这是一个名副其实属于夏天的年份

首先简单地介绍一下龙博菲2019年份的调配比例：它是由67%的赤霞珠，27%的梅乐，3%的品丽珠和3%的小味多所组成的。是什么促成了这个年份的个人特色吗？首先是温度，它要比平均值更高出一些，然后再加上水分适度的不足，所幸，在整个葡萄树生长周期中，水分还是存在的。六月和七月对我们的葡萄酒带来哪些直接的影响吗？它很好地削弱了葡萄酒中青涩和过早熟的气味，转而制造漂亮的多酚。我们在2018年和2011年也发现到同样的现象。

八月和九月我们能够观察到香气的成熟度得以发展。如今葡萄酒表现出了干净和清爽的口感，我们还注意到酒中积累了不少的花青素。这两个参数都使它的特色更贴适于2010年和2009年。另外我提到的关于水分的不足，正是这个因素我们才得到了成熟度非常好的多酚，当然这也使糖分的集中度变得更高。今天我们品尝2019年份的时候就有点像在品尝2009年份，那充满阳光的一面，那油滑的一面。在葡萄采收的一开始，温度就下降，使这个年份多了一份额外的清爽度。我认为2019年有充足的准备来迎接时间的考验。

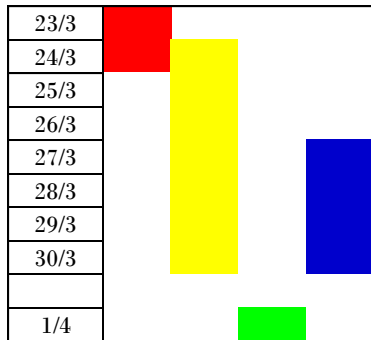
圣朱利安产区：2019 年份天气



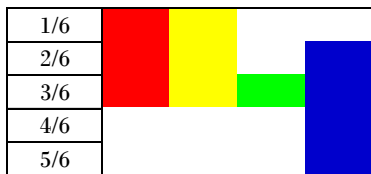
每月降雨量：毫米

每月平均气温（树荫下）：摄氏度

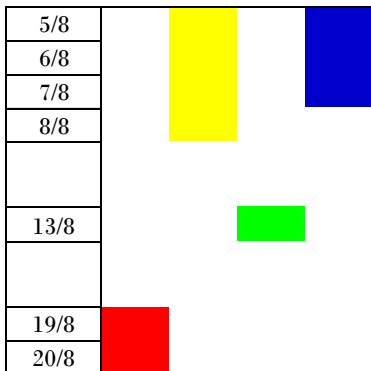
2019 年份葡萄田的关键数据



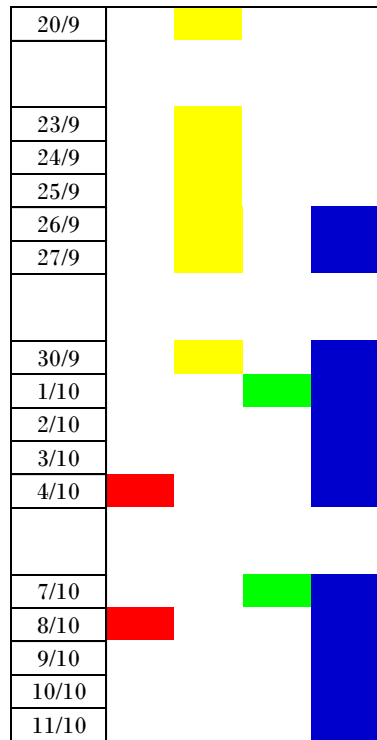
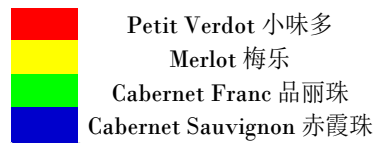
发芽期



开花期



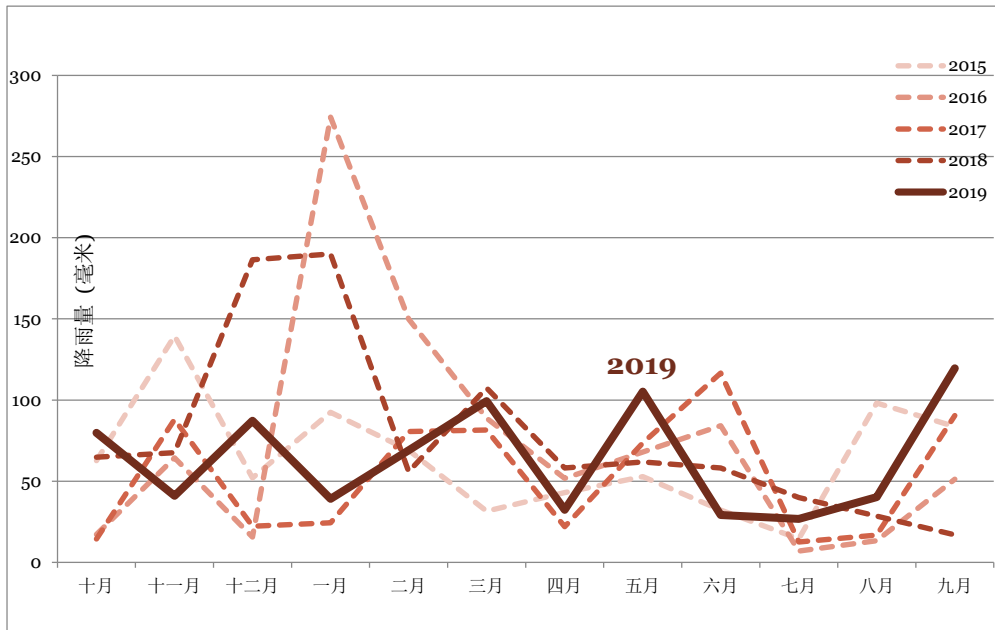
开始成熟期



葡萄采收

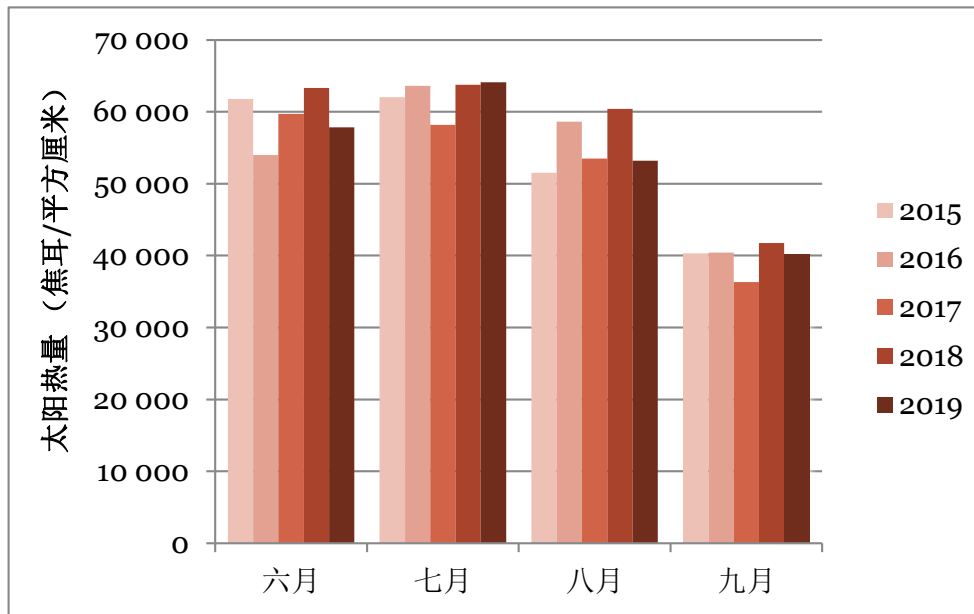
过去五年的降雨量

每个年份从前一年采摘季结束开始算起

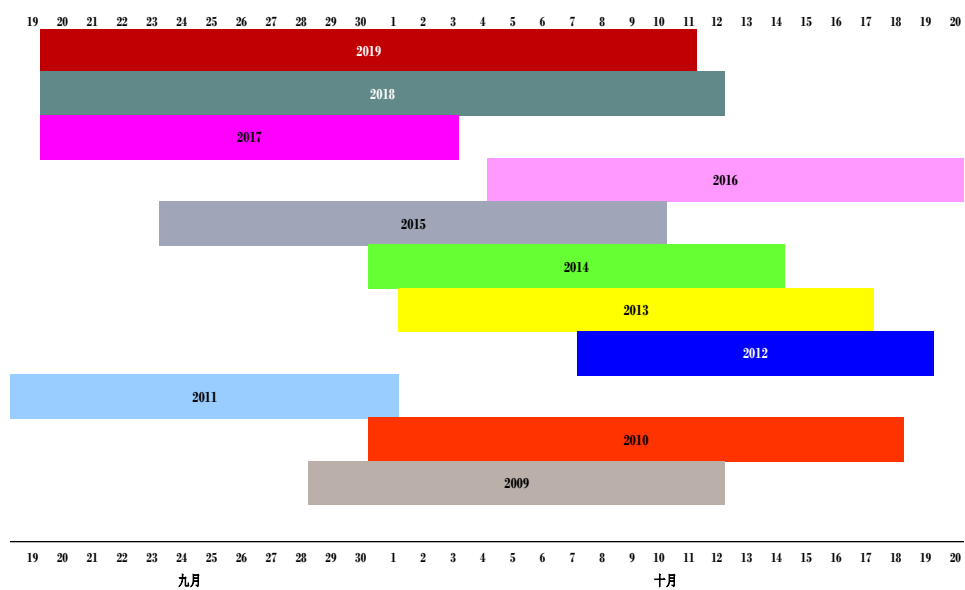


过去五年的光照量

焦耳 (joule) 是热量能量单位，表达从太阳得到的有效光照数量。数值越高，说明光照越充足。



2009 年开始各个年份的采摘日期



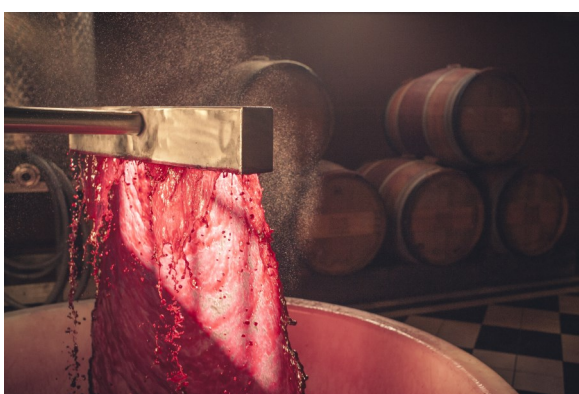
对我们来说最首要的就是这些完美成熟又漂亮的葡萄...



... 之后它们会来到我们在各个领域的专业团队手中 ...



.... 得到悉心的呵护。



2019 年份调配比列和技术分析数据



67 % Cabernet Sauvignon 赤霞珠

27 % Merlot 梅乐

3 % Cabernet Franc 品丽珠

3 % Petit Verdot 小味多

酒精度: 14.18 % Vol

单宁含量: 77 (分光光度计)

总酸度: 3.30

pH值: 3.75

2019 年份调配比列和技术分析数据

69% Cabernet Sauvignon 赤霞珠

19% Merlot 梅乐

12% Petit Verdot 小味多

酒精度: 14.14% Vol

单宁度: 73 (分光光度计)

总酸度: 3.55

pH值: 3.73





Château Moulin Riche 瑞气磨坊酒庄

瑞气磨坊酒庄的葡萄田比龙博菲酒庄的要更靠内陆，这片风土所生产出的葡萄酒带有更圆润柔和的单宁，是圣朱利安产区平衡和优雅特色的极致代表。葡萄田的面积为20公顷。

Pavillon de Léoville Poyferré 龙博菲凉亭

作为副牌酒，龙博菲凉亭是一款充满果香，在年轻时就能开始饮用品尝的葡萄酒。



Château Léoville Poyferré

地址: 38 rue de Saint Julien
33250 Saint Julien Beychevelle

电话: +33 5 56 59 08 30
www.leoville-poyferre.fr
lp@leoville-poyferre.fr

