



Château Léoville Poyferré

2^D GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Saint-Julien

MILLÉSIME 2023

2023, UN MILLÉSIME INOÛI

Chaque millésime raconte une histoire unique. Celle-ci incarne les choix rigoureux et l'engagement sans faille de notre équipe. Cette quête de précision et de perfection nous motive et guide nos actions tout au long de l'année. Face aux défis climatiques et environnementaux, nous avons su nous réinventer, adaptant nos méthodes pour viser l'excellence tout en préservant l'identité du Château Léoville Poyferré. Le fruit de cette viticulture millimétrée : un millésime taillé sur mesure dont la générosité n'a pas éclipsé la noblesse.

Une logistique complexe est mise en place dès le printemps pour relever le défi d'un millésime éprouvant. Forte de son engagement et de sa réactivité, l'équipe de Léoville Poyferré peut se concentrer, à l'approche des vendanges, sur l'affinement de son parcours de récolte, en dégustant avec soin les baies de grappes particulièrement généreuses. Didier Thomann, maître de chai, compare ces vendanges à un « très long fleuve tranquille ». Elles débutent le 14 septembre et s'étalent sur trois semaines, offrant des conditions idéales pour continuer le travail de précision au vignoble. La vendange est d'une telle abondance que le cuvier atteint un niveau de remplissage jamais égalé depuis sa rénovation en 2010.



L'enthousiasme de l'équipe est palpable dès l'entrée de la vendange au cuvier. À l'issue des macérations à froid, les merlots, déjà d'un noir profond, sont délicatement extraits lors des fermentations alcooliques. Les cabernets francs et sauvignons, quant à eux, sont qualifiés d'« époustouflants » par notre œnologue Isabelle Davin, un mot qui laisse présager le plaisir que notre équipe aura à vinifier ce millésime ! Grâce à l'introduction d'une nouvelle machine de tri optique et d'un égreneur innovant, nous renforçons notre sélection rigoureuse des raisins, ce qui se reflète dans la qualité exceptionnelle des vins de presse. Complet, généreux, puissant et d'une belle fraîcheur, le millésime 2023 se démarque avec brio en s'éloignant du classicisme de certains millésimes contemporains.

2023, AN UNPARALLELED VINTAGE

Every vintage tells its own story. It embodies the rigorous choices and unwavering commitment of our team. This quest for precision and perfection motivates us and guides our actions throughout the year. In the face of climatic and environmental challenges, we have reinvented ourselves, adapting our methods to achieve excellence while preserving the identity of Château Léoville Poyferré. The result of this meticulous work is a tailor-made vintage whose generosity does not overshadow its nobility.



Complex logistics were put in place in the spring to meet the challenges of a demanding vintage. Thanks to their commitment and responsiveness, the Léoville Poyferré team was able to concentrate on fine-tuning the harvest as it approached, regularly tasting the berries from particularly generous bunches. Didier Thomann, the cellar master, likens the harvest to a «very long, calm river». Harvesting began on 14th September and lasted three weeks, providing ideal conditions for continuing the precision work in the vineyard. The harvest was so abundant that the vat room reached its fullest level since its renovation in 2010.

The enthusiasm of the team is palpable from the moment the harvest enters the vats. After their cold macerations, the Merlots, already deep black, are gently extracted during the alcoholic fermentation. As for the Cabernet Franc and Sauvignon, our oenologist Isabelle Davin describes them as «breathtaking», a word that hints at the pleasure our team will have vinifying this vintage! Thanks to the introduction of a new optical sorting machine and an innovative destemmer, we are reinforcing our rigorous grape selection, which is reflected in the exceptional quality of the press wines produced. Full-bodied, generous, powerful, and beautifully fresh, the 2023 vintage stands out brilliantly, breaking away from the classicism of some contemporary vintages.



VENDANGES

du 14 septembre au 5 octobre 2023

ASSEMBLAGE

62% Cabernet Sauvignon
32% Merlot
4% Cabernet Franc
2% Petit Verdot



Engagé dans des démarches respectueuses de l'environnement, le Château Léoville Poyferré a intégré la démarche SME* des vins de Bordeaux en 2016 et est certifié HVE** de niveau 3 depuis le millésime 2017.

HARVEST TIME

from 14th September to 28th October 2023

BLEND

62% Cabernet Sauvignon
32% Merlot
4% Cabernet Franc
2% Petit Verdot



Château Léoville Poyferré is committed to its impact on the environment. As a testament to our engagement, we joined a voluntary collective initiative that is particular to the wines of Bordeaux called an Environmental Management System (SME)* in 2016. Château Léoville Poyferré is also certified HVE Level 3** since the 2017 vintage.



L'AVIS DE LA PRESSE DÉGUSTATIONS EN PRIMEURS

PRESS HIGHLIGHTS FROM EN PRIMEURS TASTINGS

98 Jane Anson, Inside Bordeaux

«Brilliant Poyferré, deep ruby colour, setting the scene for ink, campfire, espresso, mint, cassis and damson. Concentrated but with a delicious balance, this feels effortless and is truly a wine for Bordeaux lovers to seek out.»

19+ Matthew Jukes, matthewjukes.com

«This is a roller coaster of an LP. First, the nose is elegant and controlled, delivering precisely what you yearn for. Then, rather than opening more and showing too much, you are drawn to take a sip, which catapults the flavours and their intensity directly onto your taste buds. This is a thrilling wine on the red/purple/blue end of the spectrum, and while it doesn't dip its toe into black fruit, the result is a luxurious creation with a wonderful brightness counterpointed by invigorating bitterness.»

95-97 Jeb Dunnuck, JebDunnuck.com

«As to the Grand Vin 2023 Château Léoville Poyferré, it's similarly purple-hued and has a perfumed, upfront profile in its red and black fruits as well as notes of graphite, spicy wood, and spring flowers. It's quintessential Saint-Julien on the palate with its supple, elegant profile, and it's medium to full-bodied, with a deep, layered mid-palate, gorgeous tannins, and a great finish. It's a stunning 2023 with depth, richness, and length.»

95-96 La RVF

«Le cru semble imprimer un petit virage stylistique, avec une recherche de finesse et non de puissance. Il en résulte un vin frais et très séduisant dans l'expression du fruit et dans la définition des tanins, moins extraits qu'à l'habitude. Une belle réussite.»

95-96 James Suckling, JamesSuckling.com

«This is already very pretty and polished with plenty of currant and plum character. Medium- to full-bodied with creamy, round tannins and a juicy finish. Caressing. Very refined.»

95-96 Alexandre Ma, alexandrema.com

«In the 2023 vintage, Château Léoville Poyferré has reclaimed its former glory. The intense toasted aromas have shed their outer layer, the robust tannins have tempered their fierceness, and the tough framework is no longer evident, everything is replaced instead by baskets of juicy berries and the silky smoothness of an iced cappuccino. It is apparent that the extraction process has become gentler than before, allowing perfectly ripe polyphenols to display their dazzling brilliance. The aromas of cherries, blueberries, and hawthorn cake are delicately supported by a whiff of elegant violets, encircling my neck and kissing my shoulders, striving to exhibit their generous charm.»

ENEZ DÉCOUVRIR LES SECRETS D'UN GRAND TERROIR !

Château Léoville Poyferré propose toute l'année des visites dégustations sur rendez-vous.

Formules et réservation sur notre site.

**Le Système de Management Environnemental est un outil de gestion de l'entreprise visant à améliorer de façon continue ses performances environnementales.*

***La Haute Valeur Environnementale s'appuie sur des indicateurs de performance qui évaluent l'intégralité de l'exploitation. Le niveau 3 est le niveau d'exigence le plus élevé.*

COME AND DISCOVER THE SECRETS OF A GREAT TERROIR !

Château Léoville Poyferré welcomes guests for tours and tastings all year around by appointment.

Details and reservations on our website.

**The SME allows us to take into consideration the environmental impact from vine to bottle to continually improve and optimize our systems.*

***HVE, meaning High Environmental Value, measures our environmental sustainability at various critical points in all aspects of the business. Level 3 is the highest level achievable.*