

LEOVILLE POYFERRE



Château Léoville Poyferré 2025

AOC Saint-Julien, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Second Grand Cru Classé en 1855, le domaine est situé sur la prestigieuse appellation Saint-Julien.

Issus de 80 hectares de grands terroirs, du savoir-faire séculaire de ses équipes, les vins de la propriété sont portés par la Famille Cuvelier depuis 1920.

TERROIR

Au cours de l'Ere Tertiaire, en lieu et place du Bassin Aquitain, existaient une mer chaude et peu profonde ainsi que des lagunes d'eau saumâtre et des lacs. Durant cinquante millions d'années, au gré des évolutions marines, les résidus compactés des squelettes de la faune et de la flore marine et d'eau douce se mêlèrent aux sables et aux argiles pour former une roche structurée et plus ou moins compacte (principe de formation des roches calcaires). Ainsi, différentes couches calcaires se formèrent pour constituer le substratum tertiaire du Médoc. Au cours du Quaternaire, ces couches calcaires devaient connaître de profondes déformations causées par l'érection des Pyrénées.

VINIFICATION

Cuvex inox tronconiques thermorégulées à double paroi. Macération pré-fermentaire à froid (6-8 jours). Fermentation alcooliques avec levures sélectionnées. Fermentation malolactique en barriques neuves.

ÉLEVAGE

18 à 20 mois en barriques de chêne français (80% neuves, 20% d'un vin). Soutirages traditionnels et collage au blanc d'oeuf en barriques

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 61%, Merlot 26%,
Cabernet franc 8%, Petit verdot 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 80 ha
Rendement: 20.38 hL/ha
Âge moyen des vignes: 45 ans

DÉGUSTATION

À la dégustation, Château Léoville Poyferré 2025 révèle fraîcheur, tension et équilibre. « On est sur un millésime solaire, sans en avoir la sensation », observe Isabelle Davin, OEnologue. Un contexte chaud et sec, interprété avec justesse, où le soleil éclaire sans jamais éblouir, où la générosité ne prend jamais le pas sur l'élégance.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK 96-98
Jeb Dunnuck

Decanter 98
Decanter



JAMES SUCKLING.COM

96-97
James Suckling

Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

95-97
Vinous

