Château Léoville Poyferré – Saint-Julien, Premier Grand Cru Classé – 2021

Château Léoville-Poyferré (2021)

Le Domaine

Château Léoville-Poyferré est un Deuxième Grand Cru Classé dans le classement de 1855, situé à Saint-Julien, appartenant à la famille Cuvelier.
Les vendanges 2021 se sont déroulées du **28 septembre au 12 octobre**.

Terroir & Millésime 2021

- **Millésime 2021 :** Une année plus délicate que certaines précédentes, marquée par des conditions climatiques difficiles, mais Léoville-Poyferré parvient à bien tirer profit du potentiel : le fruit est expressif, la fraîcheur bien présente, et l'équilibre entre maturité et structure très réussi.

- **Sol :** Graves, sol profond, sous-sol argilo-sableux.

- **Climat :** Été modérément chaud, vendanges relativement tardives permettant aux raisins de bien mûrir tout en conservant de la fraîcheur aromatique.

Cépages

- Cabernet Sauvignon ≈ **60 %**

- Merlot ≈ **26 %**

- Cabernet Franc ≈ **9 %**

- Petit Verdot ≈ **5 %**

Dégustation

- **Nez :** Fruité profond (cassis, mûre), avec des notes florales (violette, rose), d’épices douces, de léger bois toasté, et des touches mentholées/graphite.
- **Bouche :** Structurée, tanins puissants mais fins, texture veloutée, bonne densité. L’acidité apporte de la fraîcheur, le tout est bien équilibré.
- **Finale :** Longueur notable, expressive, sur le fruit noir, le bois bien intégré, avec une touche épicée et une finale persistante.

Potentiel de garde & Accords

- **Potentiel de garde :** Environ **20-25 ans** selon les sources. Vin à boire à partir de 2028-2030 pour ceux qui aiment attendre.
- **Accords mets :** Viandes rouges grillées ou rôties, gibier, plats en sauce, abats, fromages affinés.