



CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Fiche technique
Millésime 2000

Au milieu du XVIII^{ème} siècle, ce domaine appartient à Gabriel FERRIERE, illustre membre de la cour de Louis XV. La propriété reste entre les mains de la famille FERRIERE jusqu'en 1914, date à laquelle elle fut vendue à Armand FEUILLERAT, alors propriétaire du Château Marquis de Terme, un autre cru classé de Margaux. En 1952, Alexis LICHINE prend la direction de l'exploitation en tant que fermier, et la totalité du vin est vinifiée au Château Lascombes. En 1988, la famille VILLARS rachète les vignes et le château mais ce n'est qu'en 1992, que le contrat de fermage prend fin. La famille reprend alors en main l'exploitation du vignoble ainsi que la vinification.

Avec ses 12 hectares de vignes, le Château Ferrière possède le plus petit vignoble des Crus Classés en 1855. Aujourd'hui, Claire VILLARS LURTON est le maître d'œuvre de ce renouveau. Elle s'emploie avec la plus grande finesse, à révéler dans son vin, l'exceptionnel terroir que constitue le vignoble de Château Ferrière.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Gérard FENOUILLET
Cœnologue conseil	Jacques BOISSENOT
Superficie du vignoble	12 hectares
Nature du sol	Graves profondes sur marnes calcaire
Encépagement	70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot
Age des vignes	45 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	700 à 800 g/pied
Culture	Traditionnelle. Viticulture raisonnée
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et bois dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuvaison	16 à 26 jours
Assemblage	70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot
Elevage	En barrique pendant 18 mois. Neuves à 40 %
Production	50 000 bouteilles incluant le second vin
Second vin	Les Remparts de Ferrière
Conservation	De 5 à 40 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

La douceur de l'hiver a été propice au développement du mildiou. Les mauvaises conditions climatiques du printemps ont provoqué une floraison tardive. Jusqu'à fin juillet, la météo était peu encourageante avec des orages violents et des températures basses. A partir de ce moment, la situation climatique changea avec des températures exceptionnelles et une pluviométrie très basse, idéale pour la maturation parfaite des raisins.

La production globale fut moyennement abondante mais de qualité homogène. Les merlots furent les plus réussis.

Le millésime 2000 est marqué par une capacité de garde extraordinaire, due à une présence tannique hors du commun.

C'est un millésime exceptionnel.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est profonde. Le nez se révèle fin, délié, sur des notes de truffe noire, de moka et de tabac ; mais encore des notes fruitées.

Une belle attaque, un vin puissant et viril avec des tanins longs, fins et beaucoup de fraîcheur. Le vin a beaucoup d'élégance.

NOTES DE DEGUSTATION

Wine Spectator - 93

Decanter - 5*

René Gabriel - 18