



# CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3<sup>E</sup> GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Fiche technique  
Millésime 2012

Au milieu du XVIII<sup>ème</sup> 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 il fut vendu 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 16 hectares de vignes, le Château Ferrière possède l'un des plus petits vignobles 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
Œnologue conseil	Jacques BOISSENOT
Superficie du vignoble	16 hectares
Nature du sol	Graves profondes sur marnes calcaire
Encépagement	65 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, 5% de cabernet franc
Age des vignes	45 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	700 g/pied
Culture	Traditionnelle. Viticulture raisonnée
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et bois dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuvaison	19 à 24 jours
Assemblage	68 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, 2 % cabernet franc
Elevage	En barrique pendant 18 mois. Neuves à 40 %
Second vin	Les Remparts de Ferrière
Conservation	De 10 à 30 ans



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

En 2012, on constate un printemps particulièrement difficile et des conditions météorologiques très favorables à partir de mi-juillet. En effet, l'hiver a été très froid et sec, avec un déficit de pluviométrie important. Les merlots ont coulé et leurs rendements étaient faibles. La prophylaxie et l'équilibre des vignes ont joué un rôle important dans le contrôle des maladies fongiques. Les températures enfin favorables de Juillet ont permis de rattraper les retards. Et les précipitations de fin septembre ont favorisé l'évolution des pellicules et accéléré la maturation.

La répartition de la vendange sur pied (petits rendements) et le bon état du vignoble, ajouté à un travail très précis du tri, ont été capital cette année pour optimiser la qualité de ce millésime difficile. Les merlots avaient une chaire remarquable et les cabernets sauvignon étaient à la fois doux et riches d'élégance.

2012 est un très bon millésime qui a donné des vins puissants, tendres et digestes.

## NOTES DE DEGUSTATION

Le nez cassis et vanillé, offre une pointe de notes boisées. En bouche, on retrouve la belle fraîcheur caractéristique de Ferrière et de la puissance. Le vin a beaucoup de potentiel et a besoin de temps pour se révéler.

## NOTES DE DEGUSTATION

Vinum – 18

René Gabriel – 17

James Suckling – 90/91

Decanter – 16,75

Wine spectator – 88/91