



LA DAME DE FERRIERE

MARGAUX

Millésime 2013

Au milieu du 18^{ème} siècle, Château Ferrière fut fondé par Gabriel FERRIERE. La propriété resta dans la famille FERRIERE jusqu'en 1914, date à laquelle il fut vendu à Armand FEUILLERAT, alors propriétaire du Château Marquis de Terme. A partir de 1952, le vin était vinifié au Château Lascombes. En 1988, la famille VILLARS-MERLAUT racheta la propriété et vinifia son premier millésime en 1993. Aujourd'hui, Claire Villars Lurton est le maître d'œuvre de ce renouveau. D'importants travaux de rénovation ont eu lieu en 2013. Au-delà des améliorations techniques apportées année après année à chacune des propriétés, le grand chantier de Claire est l'optimisation des grands terroirs dont elle a la charge. La biodynamie devient pour elle la clé du succès.

La Dame de Ferrière est le second vin du Château Ferrière. Issu des vignes jeunes ayant généralement moins de 15 ans, il bénéficie de tout l'outil et le savoir faire d'un 3^e Cru Classé. Il reste une belle illustration de la propriété.

Nom : La Dame de Ferrière

A.O.C : Margaux

Propriétaire : Claire VILLARS LURTON

Œnologue Conseil : Eric BOISSENOT

Production : 10 000 cols

Nature du sol : Graveleux et gravelo sablonneux

Age moyen des vignes : 25 ans

Méthode de culture : Traditionnelle

Vendanges : manuelles

Vinification : en cuves inox et béton thermorégulées

Assemblage : 65 % cabernet sauvignon, 35 % merlot

Élevage : barrique en chêne français pendant 12 mois, 25% de barriques neuves

Nom du grand Vin : Château FERRIERE



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Les conditions climatiques de l'année 2013 ont été difficiles. La forte pluviosité restera ancrée dans nos mémoires.

Toutefois, les mois de juillet et d'août ont été particulièrement beaux et chauds. Ce qui sauva le millésime .

Ce millésime est pleins de subtilités, arrachée à la nature par un travail de précision et de rigueur. Ils sont moyennement puissants mais tendres et élégants.

Les cabernet sauvignon constituent le pilier des assemblages.

Ils ont été vendangés mûr sans caractère végétal

Quant aux merlots, ils sont malheureusement peu présents après une forte coulure comparable à celle de 1984.

DEGUSTATION

Un nez tout en fraîcheur, plaisant et éclatant. Une bouche assez fine et douce.

La finesse des tanins le rend déjà agréable à boire.