



LA DAME DE FERRIERE

MARGAUX

Millésime 2012

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 : 1200 cols

Nature du sol : Graveleux et gravelo sablonneux

Age moyen des vignes : 25 ans

Méthode de culture : raisonnée. En conversion en agriculture biologique

Vendanges : manuelles

Vinification : en cuves inox et béton thermorégulées

Assemblage : 58 % cabernet sauvignon, 40 % merlot et 2% petit verdot

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

Nom du grand Vin : Château FERRIERE



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

En 2012 a connu des conditions météorologiques difficiles avec un hiver sec et froid. La prophylaxie et l'équilibre des vignes ont joué un rôle important dans le contrôle des maladies fongiques. Le temps est devenu alors très favorable à partir de mi-juillet. A partir de cette date, tous les retards ont été rattrapés grâce aux températures élevées d'août. Enfin, les précipitations de fin septembre ont favorisé l'évolution des pellicules et accéléré la maturation. Nous avons commencé les vendanges le 1^{er} octobre pour finir le 10 octobre 2012. La répartition de la vendange sur le 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. Les merlots montrent rapidement une chaire remarquable que l'on avait oubliée. Quand aux cabernets sauvignon, ils ne nous ont pas déçu, toujours fidèles dans notre terre médocaine. Ils sont doux et riches d'élégance. Ce seront des vins puissants, tendres et digestes. 2012 est un très bon millésime .

DEGUSTATION

Le millésime a donné un vin avec de la fraîcheur, du fruit et de la finesse. Arômes de fruits rouges, cassis et cerise.

Fruits qu'on retrouve en bouche.

Une finale persistante, avec du volume. Le vin a une belle structure avec des tanins enveloppés, murs et fins.

C'est un vin élégant et équilibré dans le style des beaux millésimes classiques de Margaux.