



Les Remparts de Ferrière

Second vin du Château Ferrière
3^{ème} Cru Classé à Margaux

Fiche technique

Millésime 2012

Au milieu du XVIII^{ème} siècle, ce domaine appartient à Gabriel FERRIERE, membre de la cour de Louis XV. 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 racheta la propriété mais ce n'est qu'en 1992, que le contrat de fermage prit fin. La famille reprit alors en main l'exploitation du vignoble ainsi que la vinification. Aujourd'hui, Claire VILLARS est le maître d'œuvre de ce renouveau. Elle s'emploie avec la plus grande finesse, à révéler dans son vin, l'exceptionnel terroir de Château Ferrière.

Les Remparts 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.

Propriétaire : Claire VILLARS LURTON

Œnologue Conseil : Eric BOISSENOT

Production : 14 000 cols

Nature du sol : Graveleux et gravelo sablonneux

Age moyen des vignes : inférieur à 15 ans

Méthode de culture : en cours de certification biologique

Vendanges : manuelles

Vinification : en cuves inox et béton thermorégulées

Assemblage : 70% cabernet sauvignon, 30% merlot

Élevage : barrique en chêne français pendant 12 mois.

Nom du grand Vin : Château Ferrière



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

En 2012 a connu des conditions météorologiques difficiles avec un hiver sec et froid ; et une pluviométrie élevée. La prophylaxie et l'équilibre des vignes ont joué un rôle important dans le contrôle des maladies fongiques. Le temps est devenu alors très favorables 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. 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 .

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le nez est élégant et frais avec des arômes de fruits rouges. L'attaque est franche, fraîche et fruité. Les tanins commencent à s'assouplir et marque un style plutôt élégant et équilibré. Une belle persistance en bouche rend le millésime très agréable à boire.