

Les Remparts de Ferrière

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

Fiche technique
Millésime **2013**

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

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 plein 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 mûrs sans caractère végétal. Quant aux merlots, ils sont malheureusement peu présents après une forte coulure comparable à celle de 1984.

COMMENTAIRES DE 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.