



Les Remparts de Ferrière

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

Fiche technique

Millésime 2014

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

Le printemps a été précoce et l'été tempéré et humide jusqu'à fin août. La vigne a eu un cycle végétatif long et une maturité tardive. Ces conditions ont mobilisé les équipes et ont imposé un travail soutenu dans les vignes pour la protection du vignoble. A la fin du mois d'août, la chaleur et l'ensoleillement revinrent durablement dans notre région pour presque 60 jours ! Des conditions optimales pour une maturation idéale et régulière à savoir des journées chaudes et des nuits fraîches. On observe une maturité des tanins exceptionnelle avec tous les indicateurs pour faire un grand millésime : des raisins riches en polyphénols, un bon niveau d'acidité et de sucres et une belle fraîcheur du fruit.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

2014 est une belle réussite qui a donné des vins avec un très bel équilibre. Le nez est un bouquet de fruits frais rouges. En bouche l'attaque est également fraîche et franche, révélant un vin avec du relief et de la personnalité. Les tanins sont mûrs et enveloppés. C'est un millésime charnu et fruité dans le plus pur style de Margaux.