

CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Fiche technique
Millésime 2015

Au milieu du XVIII^{ème} siècle, ce domaine appartient à Gabriel FERRIERE, illustre membre de la cour de Louis XV. La propriété reste entre les mains de la famille FERRIERE jusqu'en 1914, date à laquelle il fut vendu à Armand FEUILLERAT, alors propriétaire du Château Marquis de Terme, un autre cru classé de Margaux. En 1952, Alexis LICHINE prend la direction de l'exploitation en tant que fermier, et la totalité du vin est vinifiée au Château Lascombes. En 1988, la famille VILLARS rachète les vignes et le château mais ce n'est qu'en 1992, que le contrat de fermage prend fin. La famille reprend alors en main l'exploitation du vignoble ainsi que la vinification.

Avec ses 20 hectares de vignes, le Château Ferrière possède l'un des plus petits vignobles des Crus Classés en 1855. Aujourd'hui, Claire VILLARS-LURTON est le maître d'œuvre de ce renouveau. Elle s'emploie avec la plus grande finesse, à révéler dans son vin, l'exceptionnel terroir que constitue le vignoble de Château Ferrière. Le cru est désormais certifié en Agriculture Biologique et est en cours de certification en biodynamie.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Gérard FENOUILLET
Oenologue conseil	Eric BOISSENOT
Superficie du vignoble	20 hectares
Nature du sol	Graves profondes sur marnes calcaire
Encépagement	51 % cabernet sauvignon, 41 % merlot, 2% de cabernet franc et 6% petit verdot
Age des vignes	45 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	1 kg/pied
Culture	Certifié Agriculture Biologique - En cours de certification en biodynamie
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et bois dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuvaison	19 à 24 jours
Assemblage	63 % cabernet sauvignon, 33 % merlot, 4 % petit verdot
Elevage	En barrique pendant 18 mois. Neuves à 40 %
Second vin	Les Remparts de Ferrière, La Dame de Ferrière
Conservation	De 7 à 35 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Les pluies de l'hiver ont permis de recharger les réserves en eau du sol. A partir d'avril, les conditions thermiques favorables, associées à un rechargement hydrique correct des sols, ont contribué à un débouffement homogène.

L'été devint très chaud à partir du 25 juin et la première phase de la véraison a été freinée par ces conditions sèches. Ces conditions hydriques restrictives dans un contexte thermique chaud ont été favorables à l'épaississement des pellicules, à leur chargement en tanins et à l'évolution rapide des pépins. C'est à partir de fin juillet que les conditions hydriques changent radicalement. On observa alors une succession d'épisodes pluvieux qui ont permis de débloquent la véraison.

Nous avons aujourd'hui la certitude que 2015 sera un grand millésime. Les merlots présentaient une qualité exceptionnelle et quant aux cabernets, ils ont pu mûrir jusqu'au bout et leurs tanins se sont affinés en septembre. Les vendanges ont eu lieu du 16 septembre au 2 octobre 2015.

NOTES DE DEGUSTATION

Au nez, le vin présente une grande finesse et de la complexité. On y décèle du fruits noirs mûres (cassis et sureau), du tabac et de la minéralité. En bouche, on apprécie sa rondeur, ses tanins fins et enveloppés, sa fraîcheur et sa puissance. Une très belle définition et une grande élégance. Dans son écrin de velours, 2015 est un grand millésime à l'équilibre remarquable.

NOTES DE DEGUSTATION

Vinum - 19

RVF - 16/17

James Suckling - 93/94

Decanter - 90

René Gabriel - 18

Le Point - 17