



CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Fiche technique
Millésime 2016

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
Œnologue 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	1,5 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	67 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, 3 % 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



En conversion



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'année a connu de nombreux incidents climatiques qui ont rendu le début de saison complexe : l'hiver a connu des records de précipitations, des températures très douces, du gel et une pression incessante du mildiou jusqu'à fin juin. Cette pression a été compliquée à gérer en biodynamie mais une grande vigilance a permis de limiter les attaques sur grappes. En été, la tendance s'est inversée avec un mois de juillet, qui fut le plus sec des 10 derniers millésimes. Août et septembre connurent des températures au-dessus des moyennes saisonnières. Le déficit hydrique a renforcé l'accumulation d'anthocyanes dans les baies et les fortes températures, celle en sucre. La baisse des températures à la mi-septembre ont permis de préserver la qualité aromatique des baies et de pousser les maturations et l'extraction des tanins. Les vins produits sont très équilibrés, riches en couleur et en tanins.

DEGUSTATION

Belle robe intense de rouge rubis. Le nez dévoile des fruits rouges et noirs (framboise, cerise, mûre, cassis) et est très expressif. Des notes de vanille, de réglisse et d'épices (poivre, cardamome) apportent une complexité aromatique. En bouche, la précision aromatique et de la structure s'exprime pleinement. Le vin est gourmand avec des tanins soyeux et enveloppés. La fraîcheur bien intégrée donne au vin toute sa dimension. La finale est très longue et velouté. C'est un pur plaisir.

NOTES DE DEGUSTATION

James Suckling - 93/94

Jancis Robinson - 17

Wine Enthusiast 93 / 95

Decanter - 92

Bettane & Desseuve - 17 / 17,5

Neal Martin - 92 / 94,5