

# CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3<sup>e</sup> GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Fiche technique  
Millésime 2017

Au milieu du XVIII<sup>e</sup> 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.

En conversion

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	Agriculture biologique et biodynamique . Vin certifié AB depuis 2015 et en cours de certification Demeter.
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et bois dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuivaison	19 à 22 jours
Assemblage	79 % cabernet sauvignon, 19 % merlot, 2 % 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

L'hiver a connu un déficit de précipitations très important. Ce qui n'a pas permis de recharger en eau les nappes suite à la sécheresse de l'été 2016. Les contrastes de températures en hiver, ont permis de tempérer le débourrement (précoce). La fin du mois d'avril a été marquée par un épisode de gel d'une rare intensité, infligeant au vignoble des dégâts particulièrement importants. Les parcelles se trouvant sur les croupes, plateaux et proche de la Gironde ont été épargnées. Le grand vin du Château Ferrière n'a été que peu affecté (-15%). Après cet épisode, la précocité de la croissance végétative s'accroît grâce aux températures très douces. Nos parcelles en culture en biodynamie ont montré des profils sanitaires particulièrement intéressants avec un feuillage durablement sain surtout après les pluies estivales et de début septembre où la pression était forte. Au moment des vendanges précoces, on constate que les pellicules sont épaisses, les pépins sont mûrs, les pulpes sont aromatiques et que les tanins sont peu astringents. 2017 se caractérise par des tanins murs, les vins sont équilibrés, aromatiques et denses.

## DEGUSTATION

Le nez présente des arômes de fruits rouges et des notes florales. Il est éclatant et frais.

En bouche, les tanins sont fins et raffinés. Une belle fraîcheur fruitée rend le vin très agréable. De l'élégance et style racé.

## NOTES DE DEGUSTATION

James Suckling - 93/94

Jacques Dupont - 16/16,5

Wine Enthusiast - 91

RVF - 17,5

Wine Spectator - 89/92