



Margaux - 3ième Grand Cru Classé en 1855



Propriétaire : Claire VILLARS LURTON

Céologue Conseil : Eric BOISSENOT

Superficie du Vignoble : 24 hectares

Nature du sol : Graves profondes sur marnes calcaires

Viticulture en biodynamie

Vinification : Traditionnelle, en cuve béton et bois. Vinification parcellaire.

Vin certifié Agriculture Biologique en 2015

et en biodynamie en 2018 (Demeter) et 2019 (Biodyvin)

Rendement : 30 hl/ha

Assemblage : 70 % cabernet sauvignon, 25 % merlot, 5 % petit verdot

Elevage : En cours. 18 mois en barriques de chêne français avec 40 % de barriques neuves, 40 % de barriques d'un vin et 20 % de cuves ovoïdes en

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2019

Janvier fut le seul mois froid de l'hiver, alors que le reste de la saison connut des températures plus douces. La vigne a débouffé tôt mais a poussé lentement. Ces conditions n'ont également pas été favorables à la floraison, aggravée par une pluviométrie importante. Par contre, la fraîcheur a permis de contenir la virulence du mildiou.

Le premier jour de l'été marqua un tournant météorologique et mena à un été chaud et sec. Il y a eu plusieurs épisodes caniculaires avec un risque de déficit hydrique. Heureusement des précipitations salutaires ont accéléré la véraison et ont maintenu l'homogénéité phénologique. Les températures nocturnes d'août étaient inférieures à la moyenne et ont été favorables au développement précoce de la palette aromatique des raisins et à un chargement anthocyanique particulièrement élevé.

En fin de maturation, la concentration en sucres provoquée par le contexte de déficit hydrique modéré, a permis de récolter les merlots dès la troisième semaine de septembre. Les degrés alcooliques sont légèrement supérieurs à la moyenne. Il y a un bon équilibre acide et une richesse tannique et aromatique très intéressante pour l'équilibre gustatif du vin.

Le travail agronomique de fond en biodynamie réalisé sur les vignobles pour optimiser l'équilibre des vignes et le pouvoir tampon des sols se révèle fondamental pour la bonne gestion des épisodes les plus chauds et secs de l'été.

DEGUSTATION

Le millésime 2019 de Château Ferrière a un fruit explosif alliant le tabac, la menthe et les fruits rouges. La bouche est ample et puissante et la finale très longue avec de beaux tanins élégants, caractéristiques de ce millésime. Un très grand millésime restant classique par son élégance.

NOTES

James Suckling - 95 / 96

An upgrade with the tannins here, which are strong, but at the same time fine. It's full-bodied, very long and racy. Fresh black fruit and chocolate a-plenty here. Juin 2020