



CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE

Millésime 2010

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 10 hectares de vignes, le Château Ferrière possède le plus petit vignoble des Crus Classés en 1855.

Aujourd'hui, Claire VILLARS est la maîtresse 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.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de Production	Gérard FENOUILLET
Oenologue Conseil	Eric BOISSENOT
Superficie du Vignoble	10 hectares
Nature du sol	Graves et sables grossiers sur une grande profondeur déposés sur des marnes calcaires
Encépagement	65% cabernet sauvignon, 30% merlot, 5% cabernet franc
Age des vignes	45 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	700 g/pied
Culture	Traditionnelle. Chaussage, déchaussage, désherbage mécanique
Vendanges	Manuelles. Tri principal sur la souche et finition sur table de tri
Vinification	Traditionnelle, en cuve béton et bois dont les volumes sont proportionnels au parcellaire, Maîtrise des températures
Cuvaison	18 à 21 jours
Assemblage	60% cabernet sauvignon, 38% merlot, 2% cabernet franc
Élevage	En barrique 18 mois. Neuves à 35%
Production	45 000 cols, second vin inclus
Second vin	Les Remparts de Ferrière
Conservation	De 10 à 50 ans



CARACTÉRISTIQUE DU MILLÉSIME

Dans l'ensemble, l'hiver 2010 a été froid et sec. Un printemps chaud a permis un débourrement rapide et homogène. La floraison des cabernets a également été rapide avec une météo idéale. Cependant un épisode pluvieux a entraîné de la coulure sur les merlots. La véraison a alors été très rapide et la maturation fut longue et régulière. Enfin, les raisins ont été vendangés dans des conditions climatiques idéales et à leur maturité optimale. Les niveaux de maturité atteints à l'approche des vendanges témoignent des conditions climatiques exceptionnelles dont a bénéficié le millésime 2010 qui se hisse très clairement au niveau des grands millésimes de référence (2000, 2005 et 2009). Les vins sont très colorés, puissants avec un excellent équilibre acide/alcool/tanins. La maturité est exceptionnelle, en particulier en ce qui concerne l'accumulation des tanins, des sucres et la fraîcheur aromatique. C'est un grand millésime avec une excellente aptitude au vieillissement.

COMMENTAIRE DE ERIC BOISSENOT, OENOLOGUE

2010 bis repetita placent : un grand millésime que nous offre encore la nature. Il pourra côtoyer sans pâlir son grand frère 2009 dont il se distingue par son style très droit, chaleureux et sensuel à la fois. L'harmonie entre la puissance et la finesse. Un ton de classicisme dans un écrin de velours.