

# CHÂTEAU FERRIERE

3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé en 1855 – Margaux

Millésime 2011



**Propriétaire**  
Claire VILLARS LURTON

**Oenologue Conseil**  
Eric BOISSENOT

**Superficie du Vignoble**  
10 hectares

**Nature du sol**  
Graves profondes  
sur des marnes calcaire

**Encépagement**  
65 % cabernet sauvignon,  
30 % merlot et 5% cabernet franc

**Age des vignes**  
45 ans

**Densité**  
10 000 pieds/ha

**Rendement**  
700 g/pied

**Vinification**  
Traditionnelle, en cuve béton et bois dont les volumes sont proportionnels au parcellaire.  
Maîtrise des températures.

**Cuaison**  
18 à 24 jours.

**Assemblage**  
60 % cabernet sauvignon, 36% merlot  
et 4% cabernet franc

**Elevage**  
35 % de barriques neuves.  
En barrique 18 mois

**Conservation**  
De 10 à 35 ans

## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2011

L'hiver et le printemps ont été secs. Dès le départ, les conditions climatiques laissent présager un millésime précoce. Le déficit hydrique s'est accentué un peu plus jusqu'en juillet et les températures élevées de juin ont fait souffrir la vigne. Au regard de ces conditions anormalement sèches et chaudes, on constate de la coulure sur les merlots après la floraison.

Au mois de juillet, les conditions météorologiques étaient instables avec de la pluie et des orages.

Quelques précipitations sont alors venues perturber les vendanges mais qui finalement ont laissé place à une météo beaucoup plus stable et ensoleillée au bout d'une semaine ; permettant ainsi aux raisins de finir leur maturation dans de bonnes conditions, notamment pour les cabernets sauvignon qui ont développé un très gros potentiel.

Le millésime 2011 a connu des conditions météorologiques peu ordinaires qui ont finalement bien profité aux cabernets sauvignon. Les raisins présentaient une très belle concentration phénolique et des tanins très élégants. Le défi de ce millésime réside dans un tri très sévère de la vendange.

On constate toutefois une baisse du rendement (-10%) due aux intempéries, ainsi que des baies assez petites avec une pellicule épaisse.

Le vin obtenu présente à la fois de la puissance et une belle élégance.