

# CHÂTEAU FERRIERE

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

Millésime 2012



**Propriétaire**  
Claire VILLARS LURTON

**Oenologue Conseil**  
Eric BOISSENOT

**Superficie du Vignoble**  
12 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.

**Cuvaision**  
18 à 24 jours

**Assemblage**  
68 % cabernet sauvignon, 30 % merlot  
et 2 % cabernet franc

**Elevage**  
40 % de barriques neuves.  
En barrique 18 mois

## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

En 2012, on constate un printemps particulièrement difficile et des conditions météorologiques très favorables à partir de mi-juillet. En effet, l'hiver a été très froid et sec, avec un déficit de pluviométrie important. A la nouaison, on constate de la coulure sur les merlots et des rendements plutôt faibles. En général, le printemps s'est avéré très humide avec une forte pression de mildiou. La prophylaxie et l'équilibre des vignes ont joué un rôle important dans le contrôle des maladies fongiques. Les pluies se sont arrêtées vers la mi-juillet et pendant plus de 2 mois, ce qui est extrêmement rare.

A partir de cette date, les températures plus favorables ont permis de rattraper les retards mais les températures élevées du mois d'août. Finalement, les précipitations de fin septembre ont favorisé l'évolution des pellicules et accéléré la maturation. Nous avons commencé les vendanges le 1<sup>er</sup> octobre pour finir le 10 octobre 2012. Seulement, il a fallu se hâter pour avoir des vendanges saines car les pluies sont revenues dès le 7 octobre.

La répartition de la vendange sur pied (petits rendements) et le bon état du vignoble, ajouté à un travail très précis du tri, ont été capital cette année pour optimiser la qualité de ce millésime difficile. Les merlots montrent rapidement une chaire remarquable que l'on avait oubliée. Quand aux cabernets sauvignon, ils ne nous ont pas déçu, toujours fidèles dans notre terre médocaine. Ils sont doux et riches d'élégance. Ce seront des vins puissants, tendres et digestes. 2012 est un très bon millésime et de nombreuses réussites nous attendent.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le nez cassis et vanillé, offre une pointe de notes boisées. En bouche, on retrouve la belle fraîcheur caractéristique de Ferrière et de la puissance. Le vin a beaucoup de potentiel et a besoin de temps pour se révéler.

**La Revue du Vin de France** : « Le travail réalisé par l'équipe paie, Ferrière progresse. C'est notable avec ce 2012 de bonne profondeur, avec son élégance habituelle et un beau grain de tanins. Une réussite et un bon rapport qualité /prix. »

**Gault et Millau** : Même si le nez est sous la réserve, il fourmille d'une multitude de facette entre bois précieux, rose, réglisse et prunelle. La bouche est en devenir également, dans un registre croquant. »