

Château Ferrière

2015

Margaux - 3ième Grand Cru Classé en 1855

2015, notre premier millésime certifié Agriculture Biologique



Propriétaire

Claire VILLARS LURTON

Céologue Conseil

Eric BOISSENOT

Superficie du Vignoble

20 hectares en certification Agriculture Biologique

Nature du sol

Graves profondes sur marnes calcaires

Encépagement

51 % cabernet sauvignon, 41 % merlot,
2 % cabernet franc et 6 % petit verdot

Age des vignes

45 ans

Vinification

Traditionnelle, en cuve béton et
bois. Sélection parcellaire

Assemblage

63% cabernet sauvignon, 33% merlot,
3% petit verdot et 1% cabernet franc

Elevage

40 % de barriques neuves de chêne français.
En barrique pendant 18 mois

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2015

L'hiver a connu une première partie pluvieuse et une fin, plutôt sèche. Les pluies ont permis de recharger les réserves en eau du sol et sous-sol. A partir d'avril, les conditions thermiques favorables, associées à un rechargement hydrique correct des sols, ont contribué à un débourrement homogène et franc. La floraison a commencé fin mai et elle fut rapide avec un taux de nouaison correct.

L'été devint très chaud à partir du 25 juin et la première phase de la véraison a été freinée par ces conditions sèches et la progression du taux de véraison fut très lente pendant la dernière décade de juillet. Ces conditions hydriques restrictives dans un contexte thermique chaud ont été favorables à l'épaississement des pellicules, à leur chargement en tanins et à l'évolution rapide des pépins. C'est à partir de fin juillet que les conditions hydriques changent radicalement. On observa alors une succession d'épisodes pluvieux qui ont permis de débloquent la véraison. Celle-ci fut alors très rapide et homogène dans sa seconde moitié. Le Sud du Médoc fait partie des zones ayant maintenu en cours de maturation un déficit hydrique important favorable à la concentration et à la maturation des tanins. Ceux-ci sont élégants.

Nous avons aujourd'hui la certitude que 2015 sera un grand millésime. Les merlots présentaient une qualité exceptionnelle grâce aux conditions sèches en cours de maturation et quant aux cabernets, ils ont pu mûrir jusqu'au bout et leurs tanins se sont affinés en septembre. Les vendanges ont commencé le 16 septembre et se sont terminées le 2 octobre 2015.

NOTES DE DEGUSTATION

RVF - 16 / 17 - Dense, épicé et éclatant, ce Ferrière 2015 est le meilleur que nous ayons dégusté. C'est l'une des surprises du millésime. Très belle définition de bouche et admirable finale. O.P.

René Gabriel - 18

James Suckling - 93 / 94

Le Point Magazine - 17

Markus de Monego - 92

Wine Spectator - 90 / 93

Bernard Burtschy - 16

