



Château Ferrière

2016

Margaux - 3^{ème} Grand Cru Classé en 1855



Propriétaire

Claire VILLARS LURTON

Oenologue Conseil

Eric BOISSENOT

Superficie du Vignoble

20 hectares certifiés **Agriculture Biologique depuis 2015**

Certification en biodynamie en cours

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 parcelle à parcelle

Assemblage

67% cabernet sauvignon, 30% merlot et
3% petit verdot

Elevage

40 % de barriques neuves, pendant 18 mois

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2016

L'hiver a battu tous les records sur le plan des précipitations et fut l'un des plus doux jamais enregistré. Les nombreux incidents climatiques ont rendu ce début de saison particulièrement complexe, avec du gel et la pression incessante du mildiou jusqu'à fin juin. Cette pression a été très compliquée à gérer en biodynamie mais par notre grande vigilance, nous avons réussi à avoir peu d'attaques sur grappes. En été, la tendance s'inverse avec un mois de juillet, qui fut le plus sec des 10 derniers millésimes. Août et septembre connurent des températures au-dessus des moyennes saisonnières. On constate que le déficit hydrique a renforcé l'accumulation d'anthocyanes dans les baies et les fortes températures, celle en sucre. La baisse des températures à la mi-septembre ont permis de préserver la qualité aromatique des baies et de pousser les maturations et l'extraction des tanins.

Pour conclure, après un début de saison compliqué, les conditions estivales chaudes et sèches et l'arrière saison fraîche ont permis de pousser les fruits vers des maturations optimales et produire ainsi des vins équilibrés, riches en couleur et en tanins.

Les vendanges ont commencé le 25 septembre et se sont terminées le 17 octobre 2016.

NOTES de DEGUSTATION

James Suckling - 93/94 « Tangy and fruity with spice and berry character. Full body, chewy tannins and a tight finish. This will fill out nicely in barrel. From biodynamic grapes.

Decanter - 92

Weinwisser - 18

Bettane & Desseauve - 17 / 17,5

Neal Martin - 92 / 94

Wine Enthusiast - 93 / 95

Jancis Robinson - 17