



CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3^e GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Fiche technique
Millésime 2019

Au milieu du XVIII^e 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 24 hectares de vignes, le Château Ferrière possède l'un des plus petits vignobles des Crus Classés en 1855. Aujourd'hui, Claire VILLARS LURTON est le maître 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. Le cru est désormais certifié en biodynamie.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Gérard FENOUILLET
Œnologue conseil	Eric BOISSENOT
Superficie du vignoble	24 hectares
Nature du sol	Graves profondes sur marnes calcaire
Encépagement	51 % cabernet sauvignon, 41 % merlot, 2% de cabernet franc et 6% petit verdot
Age des vignes	45 ans
Rendement	1 kg/pied
Culture	Agriculture en biodynamique. Vin certifié AB depuis 2015 et Demeter en 2018
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et bois . Vinification parcellaire
Cuvaison	19 à 22 jours
Assemblage	70 % cabernet sauvignon, 25 % merlot, 5 % petit verdot
Elevage	En barrique pendant 18 mois. Neuves à 40 %
Second vin	Les Remparts de Ferrière, La Dame de Ferrière

Certifié



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Janvier fut le seul mois froid de l'hiver, alors que février a connu des températures douces, voir les plus élevées de ces 20 dernières années. Les températures printanières fraîches ont ralenti la minéralisation de la matière organique des sols. La vigne a débourré tôt mais a poussé lentement. Ces conditions n'ont également pas été favorables à la floraison, aggravée par une pluviométrie importante. Par contre, la fraîcheur a permis de contenir la virulence du mildiou.

Le premier jour de l'été marqua un tournant météorologique et mena à un été chaud et sec. Il y a eu plusieurs épisodes caniculaires avec un risque de déficit hydrique. Heureusement des précipitations salutaires ont accéléré la véraison et ont maintenu l'homogénéité phénologique. Les températures nocturnes d'août étaient inférieures à la moyenne et ont été favorables au développement précoce de la palette aromatique des raisins et à un chargement anthocyanique particulièrement élevé.

Les raisins récoltés avaient une maturité aboutie. Les degrés alcooliques sont légèrement supérieurs à la moyenne. Il y a bon équilibre acide et une richesse tannique et aromatique très intéressante pour l'équilibre gustatif du vin. Le travail agronomique de fond en biodynamie réalisé sur les vignobles pour optimiser l'équilibre des vignes et le pouvoir tampon des sols se révèle fondamental pour la bonne gestion des épisodes les plus chauds et secs de l'été.