



La vie au Château de Ferrand

Après la fresque du salon de dégustation réalisée au stylo à bille Bic® Cristal®, plusieurs œuvres privées de la collection Bic Art ont été installées au cœur du Château. Une alliance entre le vin et l'art que nous vous invitons à découvrir.

CHÂTEAU DE FERRAND -
SAINT-HIPPOLYTE - F - 33330 SAINT-ÉMILION
TÉL 33 (0)5 57 74 47 11 - info@chateauferrand.com
www.chateauferrand.com



CHATEAU DE FERRAND
GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

2021 Château de Ferrand

Chaque millésime est une surprise. Tantôt heureuse, parfois moins, mais il ne laisse jamais le vigneron dans l'habitude encore moins dans la certitude.

Le millésime 2021 n'échappe pas à cette règle. Ce fut un défi qu'il a fallu maîtriser tout au long des saisons au climat contrasté.

La vigilance, la réactivité et l'adaptation ont été les maîtres mots cette année, traversée avec détermination et passion.

Pour Ferrand, ce millésime est aussi synonyme d'une belle avancée et d'innovation : 2021 est la première année en conversion bio. Nous avons aussi obtenu la certification ISO 14001. Un pas en avant dans notre démarche environnementale et notre engagement pour une viticulture durable.



Conditions climatiques

L'hiver 2021 est frais et humide (jusqu'à 350mm. de pluie). Les premiers bourgeons apparaissent fin mars, un peu en avance. Alors que le pays est frappé début avril par un important épisode de gel, Ferrand est épargné, sans doute grâce à sa position dominante. A partir du 5 mai, les températures sont plus fraîches, assorties de fortes pluies (127mm de pluie du 4 au 25 mai) qui viennent ralentir le développement de la vigne.

La floraison est plus tardive et plus longue (du 26 mai au 3 juin).

A partir du 16 juin, de fortes pluies s'abattent sur le vignoble jusqu'à

la mi-juillet. Ce deuxième épisode de pluies est source de stress, en particulier pour cette première année de conversion bio : dans les vignes, les travaux s'intensifient pour aérer au maximum les grappes. Grâce à cette anticipation, Ferrand est peu impacté par le mildiou. L'été est marqué par une période plus sèche qui dure jusqu'à la période des vendanges. La vigne puise dans les réserves hydriques du terroir argilo-calcaire de Ferrand. La véraison commence autour du 28 juillet. En septembre, les nuits fraîches permettent de conserver la fraîcheur et les arômes très qualitatifs des raisins.



Le millésime 2021

Avec une proportion de cabernets francs plus importante, Château de Ferrand 2021 est marqué par la fraîcheur, l'éclat, la vivacité et un bel équilibre.



Les vendanges

Le 30 septembre, les vendanges démarrent avec les jeunes vignes sous un beau soleil. Après 8 jours de récolte, nous prenons le pari d'attendre quelques jours de plus pour laisser aux cabernets le temps de parfaire leur maturité. Ils sont enfin ramassés les 18 et 20 octobre.

2021



Merlot : 30 septembre au 7 octobre

Cabernet franc : 2 au 6 puis
du 13 au 19 octobre

Assemblage : 64 % Merlot

35 % Cabernet franc

1 % Cabernet Sauvignon