

## MILLÉSIME 2019 CHÂTEAU DE FERRAND

### LA QUALITÉ DU MILLÉSIME 2019



Le millésime 2019 se caractérise au nez par un bel éclat de fruit frais. Le merlot apporte des notes suaves et veloutées contrebalancées par le cabernet franc qui apporte une structure tannique et de la fraîcheur avec une finale d'une grande finesse.

Un vin tout en équilibre marqué par la fraîcheur, l'élégance et une belle intensité aromatique.

Vendanges : Merlot : 19 au 27 septembre  
Cabernet franc : 3 et 4 octobre

Volumes récoltés : 47hl/ha

Assemblage : 73 % Merlot  
27 % Cabernet franc

Le millésime 2019 s'est présenté sous d'heureux auspices.

C'est un millésime contrasté avec un débourrement précoce, un printemps doux relativement arrosé qui fait prendre un peu de retard à la vigne.

Succède une vague de chaleur et de sécheresse au début de l'été, un mois d'août et de septembre propices à une bonne maturation et à l'élaboration d'un futur grand millésime.

Ce millésime a nécessité une présence accrue dans les vignes afin d'ajuster les différentes tâches et d'optimiser une date de vendanges en réponse aux variations du climat.

Le résultat est prometteur, annonciateur d'une grande année.

*Gonzague de Lambert*





## LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Dès le mois de février, on enregistre des températures assez douces et une pluviométrie faible. Le débourrement est précoce et homogène.

Deux épisodes de gel affectent le vignoble de l'appellation Saint-Emilion le 13 avril et les 5 et 6 mai.

Fort heureusement, Ferrand est épargné en raison de sa situation géographique élevée.

En mai, le temps est mitigé et les pluies abondantes présentent des risques pour la fleur.

La vigne accuse un léger retard dans son cycle végétatif. À partir de la fin juin et en juillet, on observe une vague de chaleur avec des températures supérieures à 38°C.

Le système racinaire des sols argileux proche de la dalle calcaire permet une réaction saine de la vigne.

L'effeuillage, uniquement au soleil levant, est ajusté à la parcelle.

Le début de la véraison fin juillet est déclenché par les orages du 16 et 17 juillet avec 50 mm de pluie.

La véraison est rapide et homogène, les réserves hydriques sont bonnes, la maturation des raisins est satisfaisante.

Fin août, nous opérons une légère vendange en vert de finition.

Septembre est propice à une belle maturité en raison de journées ensoleillées succédant à des nuits fraîches.

La récolte est saine. Les vendanges démarrent le 19 septembre pour conserver de la fraîcheur du vin.