

# LE MILLÉSIME 2022

---

## VENDANGES

Merlot : Du 5 au 23 septembre

Cabernets : 26 septembre et 4-5 octobre

## ASSEMBLAGE

66 % Merlot

34 % Cabernet Franc

Château de Ferrand 2022 dévoile une couleur grenat éclatante et profonde. Au nez, un bel éclat aromatique avec des notes subtiles et élégantes de fruits frais. En bouche, l'attaque est vive, les tannins sont frais, fins et onctueux. Le cabernet franc apporte une belle tension, avec une perception charnue et veloutée.

Château de Ferrand 2022 est un vin dynamique, expressif, avec un très bel équilibre, marqueur du terroir calcaire de Ferrand.

## AUTRES CARACTÉRISTIQUES

Rendements : 44 hl/ha

pH : 3.65

Alcool : 14,80%

Château de Ferrand

Saint-Hippolyte - F - 33330 Saint-Émilion

Tél 33 (0)5 57 74 47 11 - [info@chateauferrand.com](mailto:info@chateauferrand.com)

[www.chateauferrand.com](http://www.chateauferrand.com)



# CHÂTEAU DE FERRAND 2022

---

Ferrand ressemble aujourd'hui après des années d'études, de recherche, d'expérimentations, à nos rêves, nos espérances, nos convictions.

Nous savons que nous aurons toujours à aller plus avant vers une recherche exigeante de qualité, un respect de cette terre qui nous inspire et produit du vin depuis trois cent ans.

L'équipe ou plutôt les équipes de Ferrand qui participent à ce renouveau sous la responsabilité de Gonzague de Lambert réalisent une harmonie entre la production viticole et sa distribution, l'Hospitalité hautement qualitative et notre nouveau né : BIC Art issu de notre collection composée d'œuvres réalisées au stylo à bille BIC.

Il est un domaine qui nous est cher : la musique. Nous soutenons la création de l'Académie de l'Opéra de Bordeaux, composée de jeunes artistes en formation autour des métiers de l'Opéra. La transmission fait partie de notre ADN que nous partageons dans la musique.

Cette conjonction de plusieurs métiers trouve une juste harmonie à Ferrand, redessinant un nouveau paysage viticole et culturel qui devrait combler l'amateur de grands vins ou d'art, lesquels se confondent souvent dans le même plaisir de la découverte.



Pauline Bich Chandon-Moët

# LE CYCLE DE LA VIGNE

---

Après un hiver particulièrement doux et sec (175 mm sur les 4 premiers mois de l'année), les premiers bourgeons apparaissent avec un peu d'avance. Le 30 mars, 50% du vignoble est débourré.

Début avril, plusieurs épisodes gélifs dont 2 particulièrement intenses les 2 et 3 avril viennent menacer la région. Grâce à sa position en hauteur, le vignoble de Ferrand est épargné.

Rapide et précoce, la floraison se déroule dans d'excellentes conditions (mi-floraison au 23 mai).

L'été 2022 est très chaud et sec, marqué par seulement 28 mm de pluie sur les mois de juillet et août et quelques épisodes caniculaires. Le terroir argilo-calcaire si particulier de Ferrand permet une bonne alimentation hydrique de la plante : le vignoble souffre très peu de stress hydrique.

La vigne prouve sa résilience, fruit du travail des sols et de la gestion du feuillage réalisés tout au long de l'année.

La véraison est précoce, la mi-véraison est atteinte le 29 juillet pour les Merlots et le 05 août pour les Cabernets francs.



## LES VENDANGES

---

Les vendanges du millésime 2022 ont débuté le 5 septembre avec les jeunes plants. Un premier passage est réalisé pour ramasser les complants arrivés à maturité plus tôt, afin de conserver la fraîcheur et l'aromatique des raisins.

Une récolte intra-parcellaire est ensuite réalisée selon la maturité et la vigueur des vignes, avec plusieurs passages au sein des mêmes parcelles.

Dans les chais, des remontages minimalistes et des extractions douces à température basse sont réalisés pour mieux révéler la fraîcheur du millésime.

La récolte 2022 se termine le 5 octobre soit un total de 13 jours de vendanges échelonnés sur un mois. Grâce à des conditions climatiques extraordinaires, avec des journées chaudes et des nuits fraîches, la récolte s'est faite à un rythme idéal, afin d'obtenir une maturité optimale.

Le millésime 2022 marque la deuxième année en cours de conversion bio. C'est également le millésime le plus précoce de l'histoire de Château de Ferrand.