



MILLÉSIME 2018 CHÂTEAU DE FERRAND

2018 a été pour le Château de Ferrand et son équipe une année d'effervescence : après deux années et demie de travaux, précédées d'autant d'années d'études, la propriété part sur un nouveau défi : le château rénové, agrandi de splendides espaces de réception pour mieux accueillir professionnels du vin et visiteurs étrangers, témoigne de la volonté de ses actionnaires d'un nouvel élan qui vient accompagner l'élaboration de vins plus précis, plus profonds et encore plus élégants.

Le ciel était de la partie qui au final a donné une récolte qualitativement exceptionnelle. Cette récolte homogène, épargnée au printemps de toute trace de maladie, composera la totalité du grand vin.

Ce millésime 2018 sera donc exclusivement Ferrand, il n'y aura pas de Différent, son second vin.

Gonzague de Lambert



LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un hiver froid et normalement pluvieux, la taille se termine début mars par les jeunes plantations. Le débourrement est homogène et dans les normes. Les conditions printanières sont particulièrement difficiles pour le travail du sol. Pas moins de 215 mm sur 19 jours sont enregistrés sur la période mai-juin associés à des températures douces voire élevées. La vigne accélère sa croissance de façon exponentielle. Les équipes sont fortement mobilisées pour suivre le rythme imposé par la pousse de la vigne (épamprage, levage et rognage). Le travail de précision et la rapidité d'exécution des travaux en vert ont permis aux équipes de contenir la pression cryptogamique à son minimum. La floraison s'est bien déroulée et laisse présager un bon rendement.

L'été marque un tournant décisif dans la qualité et la maturation du futur raisin. En effet, on enregistre seulement 10 jours de pluie pour un cumul de 89 mm. La vigne ralentit sa croissance et l'enherbement est réduit pour limiter la concurrence. Le terroir argilo-calcaire de Ferrand peut maintenant s'exprimer pleinement. Il va lentement libérer l'humidité présente du sous-sol calcaire. La vigne bénéficie de cette contrainte hydrique et entre lentement dans son cycle de maturation. La véraison se déroule début août dans de bonnes conditions pour le Merlot comme pour le Cabernet. Le mois d'août, sec et parfois très chaud, laisse entrevoir un millésime très qualitatif. Mi-août un léger travail de vendange en « rose » permet d'éliminer certaines grappes en retard de maturité.

Septembre offre des conditions optimales pour préserver les arômes avec des nuits fraîches et des journées généreusement ensoleillées. Les contrôles de maturité donnent un remarquable aperçu de l'équilibre sucre/acidité tamponné par les apports d'humidité présents en profondeur.

Les vendanges manuelles sont particulièrement précoces pour Château de Ferrand. Le vignoble est parfaitement sain et les rendements sont bons.

LA QUALITÉ DU MILLÉSIME 2018



2018 restera l'année la plus contrastée. Elle fut très exigeante et technique en début de cycle et plus souple en seconde partie.

Le terroir unique argilo-calcaire du Château de Ferrand a conféré une maturité unique offrant des vins d'un équilibre pH/alcool/anthocyanes rarement atteint.

2018 s'inscrit dans son style dans la lignée des grands millésimes comme 2010 et 2016.

Vendanges : Merlot : 24 septembre au 3 octobre
Cabernet franc : 9 et 10 octobre

Assemblage : 73 % Merlot
27 % Cabernet franc