

LA QUALITÉ DU MILLÉSIME 2020

Le millésime 2020 est cristallin, avec un nez éclatant. A la dégustation, il est marqué par de beaux équilibres et une incroyable fraîcheur, signe d'un grand potentiel. De jolies nuances également, portées par des notes de fleurs et de fruits rouges. Le toucher en bouche est velouté, avec des tanins frais et soyeux. Château de Ferrand 2020 est un vin racé à l'équilibre subtil et d'une belle richesse aromatique.

Vendanges : Merlot : 14 au 22 septembre
Cabernet franc : 28 et 29 septembre

Volumes récoltés : 44hl/ha

Assemblage : 74 % Merlot
25 % Cabernet franc
1 % Cabernet Sauvignon




CHATEAU DE FERRAND
GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

MILLÉSIME 2020

2020 est un millésime unique, tout d'abord par sa climatologie.

Une météo inédite, parfois difficile, qui a nécessité un important travail dans les vignes, en particulier durant le printemps pluvieux. Ce millésime se démarque également par ses vendanges, les plus précoces de l'histoire de Ferrand avec un début le 14 septembre.

2020 c'est aussi toute l'expression de notre terroir. Ce terroir argilo-calcaire, frais, a permis une alimentation hydrique optimale du vignoble, pour mieux supporter les fortes températures de l'été.

Château de Ferrand 2020 allie pureté, finesse et élégance. C'est un vin expressif, harmonieux, avec une personnalité affirmée.

Gonzague de Lambert
Directeur général





LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un hiver étonnamment doux et sec (environ 45 millimètres de pluie en janvier et février), le printemps et les premiers bourgeons apparaissent en avance sur l'ensemble du vignoble. La pousse est rapide et homogène.

En avril et mai, une fraîcheur inhabituelle et d'importantes précipitations vont finalement ralentir un développement précoce. La vigne reprend un rythme de croissance normal avec une floraison équilibrée autour du 19 mai. Cette précocité accompagnée de fortes pluies demandent un travail intense dans les vignes jusqu'à fin juin. Grâce à sa position sommitale, le vignoble de Ferrand n'est pas affecté par les excès d'eau : le drainage est efficace, les réserves hydriques sont bonnes.



Pendant l'été, la vigne est mise à rude épreuve avec des mois de juillet et d'août particulièrement chauds et secs. Ces températures élevées n'affectent pas le vignoble qui, grâce aux sols argilo-calcaire, bénéficie d'une bonne alimentation hydrique - toute l'expression du terroir de Ferrand. La véraison des Merlots et des Cabernets a lieu autour du 13 juillet. La vigne est à son équilibre, le vignoble est très homogène. Fin août, 30 millimètres de pluie viennent rafraîchir les sols, ce qui permet à la vigne de terminer son cycle.

Septembre débute par une importante vague de chaleur, heureusement sans conséquences : à nouveau, le terroir argilo-calcaire de Ferrand permet à la vigne de supporter la sécheresse. Les vendanges 2020 débutent le 14 septembre et marquent ainsi l'histoire de la propriété par leur précocité. Le vignoble est sain et homogène, la qualité de la récolte excellente.