



# CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

Millésime 2016



## NOTES DE DÉGUSTATION

JAMES SUCKLING	95/100
JANCIS ROBINSON	16.5/+20
BETTANE+DESSEAUE	15.5/20
MARKUS DEL MONEGO	93/100
VINOUS	93/100
DECANTER	91/100

## Assemblage :

- 80 % Merlot
- 15 % Cabernet franc
- 5 % Cabernet sauvignon



## Un grand millésime de garde

### Climatologie et cycle de la vigne

L'hiver a été doux et arrosé. Malgré des précipitations importantes, plus de 200 mm, les températures sont dans l'ensemble restées au-dessus de la moyenne. Le débourrement s'est effectué de façon précoce, vers le 23 mars pour les Merlots, vers le 28 mars pour les Cabernets francs et Cabernets sauvignons. La floraison intervient du 3 au 13 juin pour les Merlots et jusqu'au 16 juin pour les Cabernets. Elle se déroule dans de bonnes conditions. La nouaison est belle et complète. Fin juin un temps sec s'installe. Juillet est chaud avec une pluviométrie faible. Une contrainte hydrique favorable à la maturation de petites baies s'installe. La vigne entre lentement dans un processus de maturation. La véraison est tardive, 5 août pour les Merlots et vers le 10 août pour les Cabernets. La mi-véraison intervient autour du 16 août. La maturation des raisins est lente et satisfaisante. Les sols argilo-calcaires de Ferrand favorisent une bonne assimilation due au travail des sols en profondeur. On observe un bon état sanitaire de la vigne. Fin août, un passage est fait dans les jeunes parcelles de Merlot plus fragiles, pour éviter le stress hydrique et un blocage de maturité. Les parcelles plus anciennes et les vieilles parcelles ne présentent aucun blocage de maturité. Le temps sec et chaud se maintient jusqu'à la récolte, avec des nuits fraîches. Septembre affiche une température supérieure à la moyenne. Deux passages pluvieux apportent à la vigne une fraîcheur supplémentaire qui va accélérer la maturation des raisins. Le vignoble est saint.

### Les vendanges

Elles s'annoncent tardives. Et laissent présager d'une bonne qualité. Les Merlots sont vendangés à maturité optimale du 4 au 17 octobre, et les Cabernets du 17 au 19 octobre. L'équilibre sucre/acidité observé est parfait, tout comme les conditions sanitaires.

### Le vin de Château de Ferrand

Ce grand millésime a une couleur rubis foncé intense. Au premier nez se dévoilent des arômes de cassis, mûre ou encore fruits des bois, typiques de Saint-Emilion. Après quelques instants, le nez se complexifie avec des arômes fruités plus intenses, un boisé fin et équilibré. En bouche, l'attaque est franche avec des tanins présents, laissant présager un grand millésime de garde. La finale est suave, marquée par des arômes de fruits noirs et une belle longueur.

Janvier 2023



# CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

THE 2016 vintage



## TASTING NOTES

JAMES SUCKLING	95/100
JANCIS ROBINSON	16.5+/20
BETTANE+DESSEAUE	15.5/20
MARKUS DEL MONEGO	93/100
VINOUS	93/100
DECANTER	91/100

## Blend:

- 80 % Merlot
- 15 % Cabernet franc
- 5 % Cabernet sauvignon



## A GREAT VINTAGE FOR LAYING DOWN

### Climate conditions and the vine cycle

The winter was mild and wet. Despite heavy rain of more than 200 mm, temperatures remained above average for the most part. The budburst happened somewhat ahead of schedule, towards 23rd March for the Merlot, and around 28th March for the Cabernet franc and Cabernet sauvignon. Flowering took place in good conditions between 3rd and 13rd June for the Merlot, and until 16th June for the Cabernet franc and sauvignon. The fruit set was complete as the dry weather set in at the end of June. July was warm with low rainfall. Water stress set in, providing ideal conditions for the formation of smaller but ripe grapes. The vines were slowly entering their ripening period. The colour change came late, on 5th August for the Merlot and 10th August for the Cabernet. The colour change mid-point was on around 16th August, as the grapes ripened slowly and well. Château de Ferrand's clay-limestone soils allow good absorption as they have been worked down to a good depth, and the vines were seen to be healthy. At the end of August, some thinning was done on the younger, more fragile plots of Merlot to avoid water competition and slow development. The older plots and vines show no signs of hindered development. The dry, warm weather continued through until the harvest, with cool nights. September showed a temperature superior to the average. Two rainy spells brought extra freshness to the vines, accelerating the maturation process. The vineyard remained in good health.

### Harvests

They were set to be rather late, suggesting that quality levels would be high. The Merlot grapes were harvested at optimum ripeness between 4th and 17th October, and the Cabernet between 17th and 19th October. The balance between sugar and acidity was ideal, just like the sanitary condition of the crop.

### Château de Ferrand wine

This top-flight vintage has an intense purple color, reflecting its youth. The first nose reveals aromas of blackcurrant, blackberry or small berries, typical of Saint-Émilion. Then, the fruit aromas become more complex with a fine and balanced woodiness. On the palate the attack is lively, with a pleasant tannic structure - the sign of a great vintage for laying down. The finish is sweet, marked by aromas of black fruits.

January 2023