

CHÂTEAU DE FERRAND

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

CHÂTEAU DE FERRAND

2025



FERRAND : L'ESPRIT DE CONQUÊTE

Après des années d'efforts, de remise en cause, de recherche d'efficacité, d'adaptabilité aux marchés fluctuants, fruits d'un long travail, Ferrand a aujourd'hui acquis une personnalité affirmée, une identité nouvelle qui recueille tous les suffrages et fais souffler un vent de modernité à cette propriété de plus de quatre siècles. Le caractère familial de la propriété renforce ce nouveau souffle.

Notre ambition, inlassablement soutenue autour d'une équipe structurée, est d'être en permanence dans une stratégie commerciale dynamique de conquête.

Nous sommes avec vous présents sur les marchés intérieurs et extérieurs où nous vous soutenons et vous accompagnons chaque fois qu'il est nécessaire.

À la propriété, les travaux soignés des bâtiments viticoles ont pris fin. Distribués autour d'une cour-agera, ils vont permettre d'affiner encore nos process.

Les progrès faits à Ferrand pour une viticulture où tous les gestes sont étudiés, mesurés à bon escient sont notables. La montée en gamme de nos vins en témoigne.

La nature que nous chérissons contribue à la régulation du climat et de l'environnement. Nous sommes parfois les victimes potentielles d'évènements climatiques extrêmes. Aussi tenons-nous à la préservation de la biodiversité en protégeant nos prairies, nos haies, nos forêts, certains arbres de la propriété sont trois fois centenaires.

Plus que jamais, dans un monde balloté, incertain, goûter un bon vin est un plaisir indispensable à l'équilibre, à l'amitié, au développement du lien social.

Pour que le soleil brille à nouveau sur nos entreprises, il nous faut être mobilisés. Soyons les missionnaires des vins que nous aimons !

PAULINE CHANDON-MOËT

LE MILLÉSIME 2025

Le millésime 2025 de Château de Ferrand se caractérise par un cycle végétatif précoce et une conduite du vignoble mesurée. Les conditions climatiques ont favorisé un développement naturellement équilibré de la vigne et une croissance homogène. Dans ce contexte, l'approche a été volontairement peu interventionniste, avec des travaux réduits et ciblés, ajustés aux besoins réels de chaque parcelle.



Après un hiver relativement doux et sec, le débourrement intervient tôt, annonçant le début d'une saison végétative précoce et homogène (mi-débourrement autour du 2 avril).

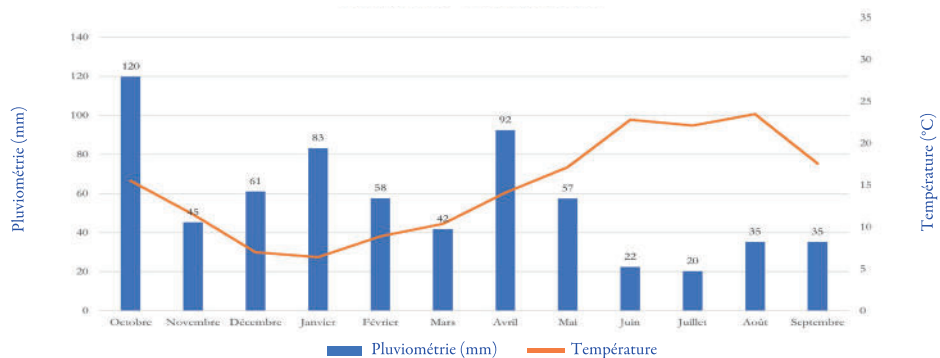
Le printemps, marqué par plusieurs passages orageux - 92 mm de pluie en avril - favorise un bon développement de la vigne et permet de remplir les réserves hydriques présentes dans les sols argilo-calcaires de Ferrand.

La floraison a lieu elle aussi avec un peu d'avance, dans de bonnes conditions grâce à une météo clémente (mi-floraison autour du 28 mai). Un effeuillage précis est réalisé sur quelques parcelles selon leur vigueur.

Après un début d'été chaud et sec, les premiers signes de véraison apparaissent la semaine du 21 juillet. Entre le 28 juillet et le 19 août, on observe une période de 23 jours consécutifs sans pluie, couplées à des températures très élevées - jusqu'à 38-40,5°C mi-août. La vigne n'en souffre pas et bénéficie d'une bonne alimentation hydrique grâce à la fraîcheur du terroir argilo-calcaire.

Fin août un épisode pluvieux joue un rôle décisif en favorisant une belle fin de cycle. Dans ce contexte, les raisins arrivent à maturité plus tôt, les vendanges sont donc anticipées pour garantir l'équilibre et la fraîcheur aromatique.

DIAGRAMME OMBROTHERMIQUE
(OCTOBRE 2024 - SEPTEMBRE 2025)
AU CHÂTEAU DE FERRAND



LES VENDANGES 2025

Les vendanges 2025 se déroulent dans d'excellentes conditions du 2 au 19 septembre, avec 11 jours de récolte au total. Une pause stratégique de quatre jours observée entre la fin des merlots et le début des cabernets, permettant à ces derniers d'atteindre une maturité parfaite. La récolte s'achève sur la parcelle historique «Caillou», plantée dans les années 1970, témoin du patrimoine du domaine.

La mobilisation des équipes est soutenue pour finaliser les dernières coupes avant l'arrivée d'un épisode pluvieux. La vendange est très qualitative, nécessitant quasiment pas de tri.

Dans les chais, la vinification est maîtrisée avec des extractions très douces afin de préserver la matière et le fruit naturellement présents. Les premiers jus se révèlent magnifiques, laissant s'exprimer toute la magie du terroir de Ferrand.



LE MILLÉSIME
2025

Vendanges

Merlots : 2 et 3 septembre puis du 8 au 13 septembre

Cabernets : du 17 au 19 septembre

Assemblage

71 % Merlot

29 % Cabernet franc

Le millésime 2025 reflète pleinement l'identité du terroir de Château de Ferrand. Il se distingue par une grande pureté aromatique, dominée par des notes de fruits frais et d'épices, un équilibre subtil et une trame tannique précise et élégante. Les cabernets, particulièrement qualitatifs cette année, apportent structure, profondeur et fraîcheur à l'assemblage.

Un vin harmonieux, d'une grande finesse, porté par une belle tension et une expression aromatique éclatante.

Rendements : 32 hl/ha

pH : 3,4

Alcool : 14,5%



CHÂTEAU DE FERRAND
339 Allée de Saint-Poly, Saint-Hippolyte
33330 Saint-Émilion - F
Tél : +33 (0)5 57 74 47 11
info@chateauferrand.com
www.chateauferrand.com

