



CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Fiche technique
Millésime 2006

Au milieu du XVIII^{ème} siècle, ce domaine appartient à Gabriel FERRIERE, illustre membre de la cour de Louis XV. La propriété reste entre les mains de la famille FERRIERE jusqu'en 1914, date à laquelle il fut vendu à Armand FEUILLERAT, alors propriétaire du Château Marquis de Terme, un autre cru classé de Margaux. En 1952, Alexis LICHINE prend la direction de l'exploitation en tant que fermier, et la totalité du vin est vinifiée au Château Lascombes. En 1988, la famille VILLARS rachète les vignes et le château mais ce n'est qu'en 1992, que le contrat de fermage prend fin. La famille reprend alors en main l'exploitation du vignoble ainsi que la vinification.

Avec ses 16 hectares de vignes, le Château Ferrière possède l'un des plus petits vignobles des Crus Classés en 1855. Aujourd'hui, Claire VILLARS LURTON est le maître d'œuvre de ce renouveau. Elle s'emploie avec la plus grande finesse, à révéler dans son vin, l'exceptionnel terroir que constitue le vignoble de Château Ferrière.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Gérard FENOUILLET
Œnologue conseil	Jacques BOISSENOT
Superficie du vignoble	16 hectares
Nature du sol	Graves profondes sur marnes calcaire
Encépagement	70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot
Age des vignes	45 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	800 g/pied
Culture	Traditionnelle. Viticulture raisonnée
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et bois dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuvaison	18 à 24 jours
Assemblage	72 % cabernet sauvignon, 28 % merlot
Elevage	En barrique pendant 18 mois. Neuves à 40 %
Production	50 000 bouteilles incluant le second vin
Second vin	Les Remparts de Ferrière
Conservation	De 5 à 25 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Le bilan climatique de l'année 2006 affiche des températures supérieures à la moyenne. L'hiver 2006 fut caractérisé par un temps froid et par un déficit hydrique qui a limité le développement des maladies cryptogamiques. Un printemps sec et chaud a permis de rattraper le léger retard du débourrement avec une floraison rapide et homogène dès la fin du mois de mai. La véraison fut précoce en raison de températures estivales supérieures à la moyenne.

Un rafraîchissement a eu lieu mi-août mais a été compensé par de bonnes conditions climatiques en septembre. Ceci a assuré une belle fin de maturation.

2006 est un millésime classique. Il présente une belle robe limpide et brillante. Aujourd'hui, il développe des arômes de feuille de cassis, de cerise et de réglisse. La bouche est opulente avec du volume et des tanins fins qui ont besoin de s'assouplir. Une finale longue et aromatique.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le vin présente un bouquet complexe composé de fruits noirs mûrs (cassis et sureau), de cuir, de minéralité, de tabac blond et légèrement truffé. L'attaque est soyeuse comme la structure. Les tanins sont présents, mûrs et enveloppés. Le vin est gourmand et généreux. En bouche des arômes d'épices viennent compléter ceux des fruits noirs. L'ensemble est équilibré et puissant.

NOTES DE DEGUSTATION

Decanter - 4*

Jancis Robinson - 16,5

René Gabriel - 17

Jacques Dupont, Le Point - 16