



CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Fiche technique
Millésime 2014

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
Cœnologue conseil	Jacques BOISSENOT
Superficie du vignoble	16 hectares
Nature du sol	Graves profondes sur marnes calcaire
Encépagement	51 % cabernet sauvignon, 41 % merlot, 2% de cabernet franc et 6% petit verdot
Age des vignes	45 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	700 g/pied
Culture	Traditionnelle. Viticulture raisonnée
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et bois dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuvaison	19 à 24 jours
Assemblage	68 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, 2 % cabernet franc
Elevage	En barrique pendant 18 mois. Neuves à 40 %
Second vin	Les Remparts de Ferrière
Conservation	De 7 à 25 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

2014 est un millésime surprise et une grande réussite ! Le printemps a été précoce et l'été tempéré et humide jusqu'à fin août. La vigne a eu un cycle végétatif long et une maturité tardive. Ces conditions ont mobilisé les équipes et ont imposé un travail soutenu dans les vignes pour la protection du vignoble. A la fin du mois d'août, la chaleur et l'ensoleillement revinrent durablement dans notre région pour presque 60 jours ! Des conditions optimales pour une maturation idéale et régulière à savoir des journées chaudes et des nuits fraîches. On observe une maturité des tanins exceptionnelle avec tous les indicateurs pour faire un grand millésime : des raisins riches en polyphénols, un bon niveau d'acidité et de sucres et une belle fraîcheur du fruit. Les vendanges ont eu lieu du 23 septembre au 8 octobre. Le vin obtenu offre un nez mêlant minéralité, fruit et complexité. En bouche, le style margalais est bien présent avec son équilibre, sa grande élégance, sa fraîcheur et ses tanins fins.

NOTES DE DEGUSTATION

Le nez exprime des arômes de fruits noirs mûres (cassis et mûres) et des notes florales. Une belle fraîcheur, de la netteté et de la précision aromatique. En bouche, la texture est harmonieuse, avec des tannins enveloppés et fins. Le fruit s'exprime agréablement et accompagne le vin dans sa longueur.

Un beau millésime classique.

NOTES DE DEGUSTATION

Bettane & Desseuve - 17,5

Neal Martin - 90/92

James Suckling - 92/93

Decanter - 17

René Gabriel - 17