



# CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3<sup>e</sup> GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Fiche technique  
Millésime 2001

Au milieu du XVIII<sup>ème</sup> 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 12 hectares de vignes, le Château Ferrière possède le plus petit vignoble 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	12 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	700 à 800 g/pied
Culture	Traditionnelle. Viticulture raisonnée
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et bois dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuaison	18 à 24 jours
Assemblage	70 % cabernet sauvignon, 30 % 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 35 ans



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

La période hivernale a été très pluvieuse. Les conditions climatiques favorables sont revenues au mois de mai. Ce qui a permis une floraison rapide et homogène au début de juin. Les grappes ont été abondantes.

Les chaleurs du mois d'août ont gommé l'hétérogénéité notée au moment de la véraison.

La chute importante des températures au début du mois de septembre a favorisé une concentration de sucre et d'acidité. Les merlots étaient assez jolis et les cabernets sauvignon avaient beaucoup de tanins mais avec une extractibilité relativement faible. Malgré une bonne qualité des merlots, ils restent un peu en-dessous de celle du millésime 2000. Les cabernets sauvignon ont pu atteindre une parfaite maturité phénolique malgré la fraîcheur de début septembre. A la fin de la fermentation malo-lactique, les vins présentaient un très bon équilibre.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est rouge sombre. Le nez présente des arômes de cerise, de griotte, de fruits rouges et de tabac.

L'attaque est ample, soyeuse et charnue. Beaucoup de fraîcheur avec une finale longue et réglissée.

A boire entre 10 et 30 ans.

## NOTES DE DEGUSTATION

Wine Spectator - 91

Decanter - 3\*

René Gabriel - 17