

CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Fiche technique
Millésime 2002

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 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
Oenologue 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	600 à 700 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	75 % cabernet sauvignon, 25 % merlot
Elevage	En barrique pendant 18 mois. Neuves à 40 %
Production	40 000 bouteilles incluant le second vin
Second vin	Les Remparts de Ferrière
Conservation	De 5 à 30 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver a été sec avec des précipitations inférieures de près de 300 mm aux normales saisonnières. Un début de printemps chaud et sec, a déclenché une floraison précoce. Mais des pluies abondantes ont alors affecté les rendements en provoquant de la coulure et du millerandage.

Mais cela a aussi favorisé l'aération des grappes. Un mois d'août orageux avec 49 mm de précipitations en 1 jour a stimulé une véraison précoce et homogène.

Des conditions climatiques idéales, soleil et chaleur, ont assuré une fin de maturation optimale des raisins.

L'état sanitaire de la vendange était bon.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Un grand millésime qui se rapproche des 1986 et 1996 (autres grands millésimes pour les cabernets sauvignon).

Il présente un très bel équilibre soutenu par une trame de tanins fins et goûteux ; ainsi qu'une grande maturité aromatique et tannique. Leur densité laisse augurer une bonne aptitude au vieillissement. Le 2002 apparaît comme un retour vers des vins plus classiques qui ont fait la renommée de l'appellation Margaux.

NOTES DE DEGUSTATION

Le Point - 17 / 17,5

René Gabriel - 17