

CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Fiche technique
Millésime 2004

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
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	800 g/pied
Culture	Traditionnelle. Viticulture raisonnée
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et bois dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuvaision	18 à 24 jours
Assemblage	70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot
Elevage	En barrique pendant 18 mois. Neuves à 40 %
Production	45 000 bouteilles incluant le second vin
Second vin	Les Remparts de Ferrière
Conservation	De 5 à 30 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver et le printemps ont été relativement secs, ce qui a favorisé l'enracinement en profondeur de la vigne.

Le cumul des précipitations hivernales était inférieur à la moyenne des 30 dernières années et le bas niveau des nappes phréatiques a engendré une contrainte hydrique mais sans toutefois provoquer de stress hydrique. Les conditions climatiques idéales de juin ont favorisé la floraison des merlots et des cabernets sauvignons, ce qui a engendré une récolte généreuse. La véraison a été homogène. De fin août à septembre, une alternance de nuits fraîches et de journées chaudes et ensoleillées ont permis une maturation lente et régulière ; ce qui est caractéristique d'un millésime classique. Les raisins ont été récoltés à parfaite maturité.

Le résultat est un millésime riche, élégant et équilibré.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le vin est équilibré avec du fruit et de la fraîcheur au nez. Des notes cacaotées, de réglisse et de sous-bois.

En bouche, l'attaque est franche et fruitée. Les tanins sont souples. C'est un vin élégant qui a le caractère du Margaux classique. Il restera comme un millésime de référence.

NOTES DE DEGUSTATION

René Gabriel - 18

Wine Spectator - 89 / 91

Vinum - 17

Bettane & Desseauve - 16