



CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3^e GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Fiche technique
Millésime 2005

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 15 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
Oenologue conseil	Jacques BOISSENOT
Superficie du vignoble	15 hectares
Nature du sol	Graves profondes sur marnes calcaire
Encépagement	70 % cabernet sauvignon, 30 % merlot
Age des vignes	45 ans
Densité	9 100 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 26 jours
Assemblage	73 % cabernet sauvignon, 27 % 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 40 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver a été froid, très sec et peu favorable au développement des maladies. Il y a eu peu de précipitations. Le débourrement et la floraison ont été rapides et homogènes grâce à un temps chaud et sec. L'été fut particulièrement chaud et sec car il a plu deux fois moins que les normales saisonnières.

La croissance a été régulière et précoce avec un vignoble particulièrement sain. Ces excellentes conditions de maturité ont favorisé une grande richesse en sucre et en composés phénoliques. En dépit d'un déficit hydrique précoce et grâce au sol de graves profondes, la vigne a su extraire de celui-ci la quantité d'eau nécessaire pour un développement harmonieux.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le millésime 2005 a donné des vins dont le niveau d'équilibre est exceptionnel. Une belle robe pourpre, sombre et brillante. Le nez encore très réservé, se distingue par des notes de fruits noirs et de tabac blond. La bouche puissante et structurée laisse une impression de grande fraîcheur. La finale est longue et élégante.

NOTES DE DEGUSTATION

Wine Spectator - 91

Decanter - 5*

René Gabriel - 18

Jancis Robinson - 16

Jacques Dupont, Le Point - 17