



# CHÂTEAU FERRIERE

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

Fiche technique  
Millésime 2008

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 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
Œnologue conseil	Jacques BOISSENOT
Superficie du vignoble	16 hectares
Nature du sol	Graves profondes sur marnes calcaire
Encépagement	55 % cabernet sauvignon, 40 % merlot, 5 % de cabernet franc
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	55 % cabernet sauvignon, 40 % merlot, 5 % cabernet franc
Elevage	En barrique pendant 18 mois. Neuves à 40 %
Production	55 000 bouteilles incluant le second vin
Second vin	Les Remparts de Ferrière
Conservation	De 5 à 35 ans



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

2008 est la 7<sup>e</sup> année consécutive où l'hiver est sec. Cette contrainte a provoqué un arrêt de croissance précoce et un allongement de la phase de maturation. Au débourrement, début avril, les températures ont été négatives et les parcelles les plus tardives ont gelé.

Le 28 mai, un violent orage de grêle a affecté le sud de Margaux ; engendrant de sérieuses pertes de récolte. Les pluies de début juin n'ont pas facilité la floraison ; alors que celles de mi-août ont porté un coup au moral des viticulteurs. Tous ces événements climatiques ont laissé présager une récolte faible. Mais heureusement, l'arrière-saison a été sèche et marquée par des alternances de journées chaudes et de nuits très fraîches. Ces conditions vont sauver ce millésime en favorisant une maturation lente et régulière des raisins. Ils ont alors pu être récoltés à maturité optimale avec d'excellents niveaux de tanins.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le nez a de beaux arômes de fruits rouges et noirs (cerise). La trame aromatique est plutôt fine. La bouche commence déjà à s'assouplir et présente à la fois de la rondeur et de la fraîcheur. Un vin fruité, précis et équilibré sans austérité. La nature a donné à ce millésime plus de puissance et d'élégance.

## NOTES DE DEGUSTATION

Decanter - 16

Jacques Dupont, Le Point - 16

Revue du Vin de France - 15/16