



# CHÂTEAU FERRIERE

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

Fiche technique  
Millésime 2009

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
Cœnologue conseil	Jacques BOISSENOT
Superficie du vignoble	16 hectares
Nature du sol	Graves profondes sur marnes calcaire
Encépagement	65 % cabernet sauvignon, 30 % merlot, 5 % 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
Cuivaison	18 à 24 jours
Assemblage	58 % cabernet sauvignon, 38 % merlot, 4 % 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

Les conditions climatiques ont été particulièrement favorables au cycle végétatif de la vigne et à la maturation du raisin. Les orages de grêle du mois de mai ont endommagé 15% de la surface totale du vignoble bordelais. La gravité des dégâts a été très variable selon les parcelles, avec pour conséquence une baisse de la production. Juillet et août ont connu des températures élevées et un ensoleillement généreux. Ce beau temps s'est poursuivi en septembre, avec des alternances de nuits fraîches et de journées chaudes. Ce qui a été idéal pour la maturation du raisin. Les vendanges des merlots ont débuté mi-septembre. Les baies très aromatiques et goûteuses affichent de belles concentrations en sucre et en anthocyanes avec des acidités basses. La récolte du Cabernet Sauvignon a débuté début octobre. Ces derniers avaient une bonne acidité et des concentrations en tanins équivalentes à 2000 et 2005.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

La robe est sombre et violacée. Au nez, on distingue des notes de cassis, prune, cerise et de baies rouges mais également florales. En bouche, il se révèle élégant avec un bel équilibre et une belle acidité.

Encore jeune, il se révélera dans quelques années.

## NOTES DE DEGUSTATION

Wine Spectator - 90 / 93

La Revue du Vin de France - 16,5 / 17,5

René Gabriel - 18

Jacques Dupont, Le Point—16,5 / 17