



CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Fiche technique
Millésime 2010

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 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
Oenologue 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	700 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 21 jours
Assemblage	60 % cabernet sauvignon, 38 % merlot, 2 % cabernet franc
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 40 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Dans l'ensemble, l'hiver 2010 a été froid et sec. Un printemps chaud a permis un débourrement rapide et homogène. La floraison des cabernets a également été rapide avec une météo idéale. Cependant un épisode pluvieux a entraîné de la coulure sur les merlots. La véraison a alors été très rapide et la maturation fut longue et régulière. Enfin, les raisins ont été vendangés dans des conditions climatiques idéales et à leur maturité optimale. Les niveaux de maturité atteints à l'approche des vendanges témoignent des conditions climatiques exceptionnelles dont a bénéficié le millésime 2010 qui se hisse très clairement au niveau des grands millésimes de référence (2000, 2005 et 2009). Les vins sont très colorés, puissants avec un excellent équilibre acide/alcool/tanins. La maturité est exceptionnelle, en particulier en ce qui concerne l'accumulation des tanins, des sucres et la fraîcheur aromatique. C'est un grand millésime avec une excellente aptitude au vieillissement.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Un grand millésime qui pourra côtoyer sans pâlir son grand frère 2009 dont il se distingue par son style très droit. Le nez exprime des notes de framboise, de cassis et d'épices. Les tanins sont encore fermes mais ils sont mûrs et savoureux. Le vin a de la précision et une belle longueur.

NOTES DE DEGUSTATION

Vinum - 19

Decanter - 17

René Gabriel - 17

Neal Martin, the wine advocate - 91

Wine Spectator - 89/92