



CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3^E GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Fiche technique
Millésime 2011

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% 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
Cuvaison	19 à 24 jours
Assemblage	60 % cabernet sauvignon, 36 % merlot, 4 % cabernet franc
Elevage	En barrique pendant 18 mois. Neuves à 40 %
Second vin	Les Remparts de Ferrière
Conservation	De 10 à 30 ans



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver et le printemps ont été secs. Dès le départ, les conditions climatiques laissent présager un millésime précoce. Au regard des conditions anormalement sèches et chaudes jusqu'à juillet, on constate de la coulure sur les merlots après la floraison.

Quelques précipitations sont alors venues perturber les vendanges mais qui ont finalement laissé place à une météo beaucoup plus stable et ensoleillée au bout d'une semaine ; permettant ainsi aux raisins de finir leur maturation dans de bonnes conditions, notamment pour les cabernets sauvignon qui ont développé un très gros potentiel.

Le millésime 2011 a connu des conditions météorologiques peu ordinaires qui ont finalement bien profité aux cabernets sauvignon. Les raisins présentaient une très belle concentration phénolique et des tanins très élégants. Le défi de ce millésime réside dans un tri très sévère de la vendange. On constate toutefois une baisse du rendement (-10%) due aux intempéries, ainsi que des baies assez petites avec une pellicule épaisse.

NOTES DE DEGUSTATION

Le vin obtenu présente à la fois de la puissance et une belle élégance. Une belle fraîcheur au nez et en bouche. Les tanins sont fermes mais soyeux.

NOTES DE DEGUSTATION

Vinum – 18

René Gabriel – 17

Jancis Robinson – 16,5

Neal Martin – 90-92