



LA DAME DE FERRIERE

MARGAUX

Millésime 2014

Au milieu du 18^{ème} siècle, Château Ferrière fut fondé par Gabriel FERRIERE. La propriété resta dans la famille FERRIERE jusqu'en 1914, date à laquelle il fut vendu à Armand FEUILLERAT, alors propriétaire du Château Marquis de Terme. A partir de 1952, le vin était vinifié au Château Lascombes. En 1988, la famille VILLARS-MERLAUT racheta la propriété et vinifia son premier millésime en 1993. Aujourd'hui, Claire Villars Lurton est le maître d'œuvre de ce renouveau. D'importants travaux de rénovation ont eu lieu en 2013. Au-delà des améliorations techniques apportées année après année à chacune des propriétés, le grand chantier de Claire est l'optimisation des grands terroirs dont elle a la charge. La biodynamie devient pour elle la clé du succès.

La Dame de Ferrière est le second vin du Château Ferrière. Issu des vignes jeunes ayant généralement moins de 15 ans, il bénéficie de tout l'outil et le savoir faire d'un 3^e Cru Classé. Il reste une belle illustration de la propriété.

Nom : La Dame de Ferrière

A.O.C : Margaux

Propriétaire : Claire VILLARS LURTON

Œnologue Conseil : Eric BOISSENOT

Production : 10 000 cols

Nature du sol : Graveleux et gravelo sablonneux

Age moyen des vignes : 25 ans

Méthode de culture : Traditionnelle

Vendanges : manuelles

Vinification : en cuves inox et béton thermorégulées

Assemblage : 44 % cabernet sauvignon, 48 % merlot et 8 % petit verdot

Élevage : barrique en chêne français pendant 12 mois, 25% de barriques neuves

Nom du grand Vin : Château FERRIERE



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

Le printemps a été précoce et l'été tempéré et humide jusqu'à fin août. La vigne a eu un cycle végétatif long et une maturité tardive. Ces conditions ont mobilisé les équipes et ont imposé un travail soutenu dans les vignes pour la protection du vignoble.

A la fin du mois d'août, la chaleur et l'ensoleillement revinrent durablement dans notre région pour presque 60 jours ! Des conditions optimales pour une maturation idéale et régulière à savoir des journées chaudes et des nuits fraîches. On observe une maturité des tanins exceptionnelle avec tous les indicateurs pour faire un grand millésime : des raisins riches en polyphénols, un bon niveau d'acidité et de sucres et une belle fraîcheur du fruit.

Les vendanges ont eu lieu du 23 septembre au 8 octobre.

DEGUSTATION

2014 est une belle réussite qui a donné des vins avec un très bel équilibre.

On y découvre des arômes de fruits rouges et noirs (cerise, myrtille, mûres) et de la fraîcheur.

Les tanins sont mûrs et enveloppés. C'est un millésime charnu et fruité dans le plus pur style de Margaux.