



LA DAME DE FERRIERE

MARGAUX

Millésime 2015

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 : En cours de certification en agriculture biologique et en biodynamie

Vendanges : manuelles

Vinification : en cuves inox et béton thermorégulées

Assemblage : 62 % cabernet sauvignon, 32 % merlot et 6 % petit verdot

Élevage : barrique en chêne français pendant 12 mois, 20 % de barriques neuves

Nom du grand Vin : Château FERRIERE



CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver fut pluvieux et sec. A partir d'avril, les conditions thermiques favorables, associées à un rechargement hydrique correct des sols, ont contribué à un débourrement homogène. La floraison a commencé fin mai et elle fut rapide avec un taux de nouaison correct.

L'été devint très chaud à partir du 25 juin et la première phase de la véraison a été freinée par ces conditions sèches. Ces conditions hydriques restrictives dans un contexte thermique chaud ont été favorables à l'épaississement des pellicules, à leur chargement en tanins et à l'évolution rapide des pépins. C'est à partir de fin juillet que les conditions hydriques changent radicalement. On observa alors une succession d'épisodes pluvieux qui ont permis de débloquent la véraison. Après ce déblocage, l'ensoleillement a permis de faire murir les tanins de manière optimale. Ils sont très élégants.

2015 est un grand millésime. Les merlots présentaient une qualité exceptionnelle et quant aux cabernets, ils ont pu mûrir jusqu'au bout et leurs tanins se sont affinés en septembre.

Les vendanges ont commencé le 16 septembre et se sont terminées le 2 octobre 2015.

DEGUSTATION

Le millésime montre tous les atouts d'un grand vin. Un joli nez avec un mélange de fruits frais, de notes florales et d'épices. Une très belle clarté de fruits. En bouche, les tanins sont polis et ronds. Un bel équilibre entre fraîcheur, fruité et une structure tanique soyeuse.

Le vin est à la fois élégant et dense. Une très belle complexité.