



# LA DAME DE FERRIERE

MARGAUX

Millésime 2016

Au milieu du 18<sup>ème</sup> 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 années après années 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<sup>e</sup> Cru Classé. Il reste une belle illustration de la propriété. Le vin est certifié en Agriculture Biologique depuis le millésime 2015 et est en cours de certification en biodynamie.

**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 :** 52 % cabernet sauvignon, 45 % merlot et 3 % petit verdot

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

**Nom du grand Vin :** Château FERRIERE

Certifié



en cours de certification



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver a battu tous les records sur le plan des précipitations et fut l'un des plus doux jamais enregistré. Les incidents climatiques ont été nombreux, rendant ce début de saison particulièrement complexe, avec du gel et la pression incessante du mildiou jusqu'à fin juin.

En été, la tendance s'inverse avec un mois de juillet très sec. On constate que le déficit hydrique a renforcé l'accumulation d'anthocyanes dans les baies et les fortes températures ont favorisé l'accumulation en sucre. La baisse des températures à la mi-septembre ont permis de préserver la qualité aromatique des baies et de pousser les maturations et l'extraction des tanins.

Pour conclure, après un début de saison compliqué, les conditions estivales chaudes et sèches et l'arrière saison fraîche ont permis de pousser les fruits vers des maturations optimales et produire ainsi des vins équilibrés, riches en couleur et en tanins.

Les vendanges ont commencé le 25 septembre et se sont terminées le 17 octobre 2016.

## DEGUSTATION

Un millésime très agréable et équilibrée.

Le nez a une belle énergie aromatique. Du tabac, de la réglisse, du fruits noirs et des épices.

La bouche est charnue et dense.

Le millésime a beaucoup de caractère.

Un vin avec une belle structure tannique et de la finesse.