



Les Remparts de Ferrière

Second vin du Château Ferrière
3^{ème} Cru Classé à Margaux

Fiche technique

Millésime 2016

Au milieu du XVIII^{ème} siècle, ce domaine appartient à Gabriel FERRIERE, membre de la cour de Louis XV. 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 racheta la propriété mais ce n'est qu'en 1992, que le contrat de fermage prit fin. La famille reprit alors en main l'exploitation du vignoble ainsi que la vinification. Aujourd'hui, Claire VILLARS est le maître d'œuvre de ce renouveau. Elle s'emploie avec la plus grande finesse, à révéler dans son vin, l'exceptionnel terroir de Château Ferrière.

Les Remparts 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. Le vin est certifié en Agriculture Biologique depuis le millésime 2015 et est en cours de certification en biodynamie.

Propriétaire : Claire VILLARS LURTON

Oenologue Conseil : Eric BOISSENOT

Production : 15 000 cols

Nature du sol : Graveleux et gravelo sablonneux

Age moyen des vignes : inférieur à 15 ans

Méthode de culture : agriculture biologique (certifié) et pratiques de la biodynamie

Vendanges : manuelles

Vinification : en cuves inox et béton thermorégulées

Assemblage : 52 % cabernet sauvignon, 45 % merlot, 3 % petit verdot

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

Nom du grand Vin : Château Ferrière



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.