



CHÂTEAU FERRIÈRE

2019

3^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ, APPELLATION MARGAUX

FIN DU 17^{ÈME} SIÈCLE, LA FAMILLE FERRIÈRE, ACTEUR RÉPUTÉ DU COURTAGE MARITIME, ACQUIERT CE « CRU » AU CŒUR DE MARGAUX, ET MARQUERA À JAMAIS L'HISTOIRE DU CHÂTEAU EN LUI ASSOCIANT SON NOM.

UN SIÈCLE PLUS TARD, LE CHÂTEAU FERRIÈRE FERA LEUR GRANDE FIERTÉ EN OBTENANT LE TITRE DE 3^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ EN 1855.

APRÈS PLUS DE 300 ANS AUX MAINS DE LA FAMILLE FERRIÈRE, IL FAUT ATTENDRE LA FIN DES ANNÉES 1980, POUR QUE LA FAMILLE MERLAUT EN DEVIENNE PROPRIÉTAIRE ET S'ATTÈLE À RETROUVER LA SPLENDEUR D'ANTAN DE LA PROPRIÉTÉ.

ÂGÉE SEULEMENT DE 27 ANS, CLAIRE, REPREND L'ŒUVRE INACHEVÉE DE SA MÈRE BERNADETTE MERLAUT LORS DE SA DISPARITION ACCIDENTELLE. A SON TOUR, CLAIRE LE TRANSMETTRA UN JOUR À SA FILLE JEANNE, LA TROISIÈME GÉNÉRATION DE FEMME PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU FERRIÈRE.

CET OBJECTIF DE TRANSMISSION S'ACCOMPAGNE DE LA PRÉSERVATION ET DE LA DURABILITÉ DU VIGNOBLE DE FERRIÈRE, GRÂCE AUX MÉTHODES DE LA BIODYNAMIE ET DE L'AGROÉCOLOGIE.

« UNE BOMBE DE
FRAICHEUR ! »

TERRE DE VIN
95 Pts

« A TREMENDOUS CHARACTER. »

VINOUS
95 Pts

« VERY FINE TANNINS,
BEAUTIFUL TEXTURE. »

JAMES SUCKLING
96 Pts

« ENCORE UNE FOIS UN VIN
IMPRESSIONNANT. »

VINUM
18,5/20 Pts

LE VIGNOBLE

24 hectares de graves profondes sur
marnes calcaires.
Au cœur de l'appellation Margaux.

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Fermentation alcoolique avec des levures
naturelles.

Remontage d'un demi volume par jour pour une
extraction douce.

3 semaines de macération.

Vinification en température inférieure à 25 degrés.

L'ASSEMBLAGE

70 %
Cabernet
Sauvignon

25 %
Merlot

5 %
Petit
Verdot

LES PRATIQUES CULTURALES



CERTIFIED BIODYNAMIC

BIODYVIN

L'ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont:

40 % en
barriques
neuves

40 % en
barriques
d'un vin

20 % en
amphores
TAVA

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur de production : Gérard FENOUILLET
Œnologue conseil: Éric BOISSENOT

