



# CHÂTEAU FERRIÈRE

3ÈME CRU CLASSÉ EN 1855, APPELLATION MARGAUX

# 2016

Fin du 17ème 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 3ème 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 27ans, 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.

« ÉLÉGANT AVEC DES FRUITS MÛRS ET  
FRAIS EXPLOSIFS. »  
VINBLADET  
94-95 PTS

« HARMONIE ET TEXTURE. »  
BETTANE+DESSEAUVE  
94-95 PTS

« EN BOUCHE D'UNE PUISSANCE ET  
D'UNE ÉLÉGANCE REMARQUABLES. »  
WEINWISSER  
18/20 PTS

« THIS WINE'S BRIGHT FRUIT IS  
CRISP AND FULL OF ACIDITY. »  
THE WINE ENTHUSIAST  
93-95 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

67 % Cabernet sauvignon	30 % Merlot	3 % Petit verdot
-------------------------------	----------------	------------------------

## LES PRATIQUES CULTURALES



En conversion

## L'ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont:

40 % en barriques neuves	60 % en barriques d'un vin
--------------------------------	----------------------------------

## L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON  
Directeur de production : Gérard FENOUILLET  
Consultant œnologue : Éric BOISSENOT

