



CHÂTEAU FERRIERE
MILLÉSIME 2025

LA FINESSE AROMATIQUE

CHÂTEAU FERRIERE

Le millésime 2025 a été marqué par un été exceptionnellement chaud et aride, durant lequel le **patrimoine végétal** de Château Ferrière a révélé tout son potentiel. **Nos vieilles vignes (10 hectares plantés en 1950)** fortes de leur enracinement profond, ont puisé dans les couches les plus reculées des graves pour transformer la contrainte climatique en une **opportunité magistrale**.

Leur âge avancé leur a permis de transcender la sécheresse pour offrir une **richesse aromatique remarquable**. Cette maturité des vieux ceps a permis une synthèse phénolique exceptionnelle, produisant des baies de petites tailles, mais d'une **grande complexité**.

Sous l'impulsion de vendanges précoces — **dès le 5 septembre pour les Merlots et le 8 septembre pour les Cabernets-Sauvignons** — le millésime 2025 dévoile une superbe expression tannique, devenue la signature du Château Ferrière.



“Notre vignoble conduit en biodynamie et en agriculture régénérative depuis plus de 15 ans, a été durant cette année exceptionnellement chaude et aride, plus résilient que jamais. Nos vieilles vignes, dont les racines profondes sont totalement connectées à notre terroir, nous ont offert des tannins d’une puissance soyeuse allée à une finesse aromatique exceptionnelle.”

CLAIRE VILLARS-LURTON
PROPRIÉTAIRE



40%

de nos vignes ont plus de 70 ans, assurant un patrimoine de diversité génétique aux typicités uniques. Depuis 2020, nous plantons et complantons uniquement avec nos propres sélections génétiques (massales).

4 CÉPAGES

sont issus de vignes plantées dans les années 1950, apportant aux vins une grande complexité aromatique. C'est le cas de tous nos Merlots (5ha), tous nos Petits Verdots (1ha), tous nos Cabernets-Francis (0,5 ha) et une partie de nos Cabernets-Sauvignons.

3 CONTENANTS

Le bouquet aromatique du millésime 2025 s'exprime à travers le subtil équilibre trouvé entre les fûts de chêne neuf, les fûts d'un à deux vins, les amphores et les cuves bétons ovoïdes. Ces contenants alternatifs nous permettent de baisser de façon significative nos doses de souffres.

CHÂTEAU FERRIERE 2025

LE VIGNOBLE

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

LE RENDEMENT

25 hl/ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Extractions modérées en phase active, puis douce en fin de macération. Macération à une température comprise entre 24°C et 26°C. 22 jours de cuvaison.
Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

LES PRATIQUES CULTURALES



Issu de raisins Demeter.

L'ASSEMBLAGE

66 % Cabernet-Sauvignon
24 % Merlot
6 % Petit Verdot
4 % Cabernet Franc

L'ÉLEVAGE

14 mois dont :
35 % en barriques neuves,
35 % en barriques d'un et deux vins,
30% en cuves ovoïdes et amphores.

pH: 3,80 **Alcool :** 12,70 %

Date des vendanges :

Du 5 au 19 Septembre 2025.



94-96 Pts

"D'une incroyable jutosité, le vin déploie une trame acide fascinante et une longue finale saline."

Vinum

94-95 Pts

"Ferrière impressionne par la finesse de son grain et la classe de son expression"

La Revue
du Vin de France

94-95 Pts

"Fine and caressing tannins and a long, bright finish"

James Suckling

94 Pts

"I love this very elegant, sophisticated approach."

Decanter

93-95 Pts

"Never before have I encountered such a tender, melting texture in Château Ferrière"

Alexandre Ma

93-95 Pts

"This is quite a substantial wine for Ferrière, with a viscosity rare in the vintage, above all in Margaux."

The Drinks Business

92-94 Pts

"Il a du tempérament et de la finesse et sera déjà accessible dans sa jeunesse. Un vin réjouissant !"

Yves Beck

