



CHATEAU FERRIERE  
MILLÉSIME 2022

Chers amis,

Château Ferrière 2022 est un millésime de caractère et surprenant de contrastes.

Malgré les conditions météorologiques extrêmes, le vin arbore une magnifique fraîcheur.

Nos pratiques en biodynamie et en viticulture régénératrice portent à nouveau leurs fruits. Les couverts végétaux, présents sur l'ensemble du vignoble, retiennent l'eau et gardent la fraîcheur. Les arbres des haies favorisent le développement de réseaux mycorhiziens depuis plusieurs années, qui prospectent une zone souterraine de grande ampleur. Ces réseaux ont ainsi pu trouver et redistribuer efficacement l'eau à nos pieds de vigne.

Enfin, grâce à notre expertise en biodynamie, l'usage de tisanes et extraits fermentés apaisants ont permis de limiter l'apport en cuivre.

Si la concentration des baies est exceptionnelle, les conditions climatiques ont impacté le rendement. Un impact qui reste léger puisque nos rendements restent limités par la production de nos vieilles vignes (un tiers du vignoble fut planté dans les années 1950), patrimoine de diversité massale unique.

Au chai, faible extraction et faible manipulation des lots (vinification à 25°C, remontages très légers), qui se sont tous montrés d'une qualité incroyable.

La complémentarité de nos contenants d'élevage – barriques, cuves béton ovoïdes, amphores – a donné naissance à un vin d'une belle profondeur, à la texture enveloppée et envoutante. Un millésime croquant, sur le fruit, marqué à la fois par sa puissance et une belle fraîcheur.

Je tiens enfin à vous remercier car les vins du Château Ferrière montrent un excellent « état de place », une bonne dynamique de distribution, avec une belle capillarité.

Nous restons à vos côtés pour augmenter la visibilité et la notoriété de Château Ferrière sur l'ensemble des territoires.

Chaleureusement,  
Claire Villars-Lurton.



**XL VINS, XAVIER LACOMBE, 98-99 PTS**

**WEINWISSER, TJARK WITZGALL, 18,5/20 PTS**

« One of the best Ferriere I have ever tasted primeur – bravo Claire Villars-Lurton. »

**JAMES SUCKLING, 95-96 PTS**

« Velvety and open. Lovely fruit. Energy. »

**TERRE DE VINS, 95-96 PTS**

« Les vieilles vignes s'expriment dans la fraîcheur. Équilibré, délicat, soyeux, précis. Ferriere, avec ce 2022 est dans la Place. »

**FALSTAFF, PETER MOSER, 95 PTS**

« Bouquet invitant, Douceur subtile. »

**JEAN-MARC QUARIN, 95 PTS**

« Velouté et savoureux. C'est très bon. »

**ALEXANDRE MA, 93-95 PTS**

« I've always admired Château Ferriere's approach to refining tannins in recent years. An outstanding Margaux wine. »

## PACKAGING MILLÉSIME 2022



**LA TRADITIONNELLE CAISSE BOIS 12  
BOUTEILLES**  
*(BLASON SÉRIGRAPHIÉ EN VERT)*



**UN CARTON 6 BOUTEILLES,**  
à l'image de notre engagement  
environnemental  
*(PRIX/COL SIMILAIRE À LA CB 12)*



**OPTION CAISSE BOIS 6 BOUTEILLES  
EN 2X3**  
*(AVEC UN SURCÔT DE 30 CTS / BOUTEILLES)*

# CHÂTEAU FERRIERE 2022

## LE VIGNOBLE

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

## LES PRATIQUES CULTURALES



## LA VINIFICATION

Vinification parcellaire. Fermentation alcoolique avec les levures indigènes du vignoble. Faible et douce extraction, à une température inférieure à 25°C. 3 semaines de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

## DATES DE VENDANGES

Merlot du 12 au 15 Septembre  
Cabernet-Sauvignon du 16 au 30 Septembre  
Petit Verdot autour du 23 Septembre



## ASSEMBLAGE

67% Cabernet-Sauvignon  
27% Merlot  
5% Petit Verdot  
1% Cabernet Franc

## L'ÉLEVAGE

18 mois dont :  
35% en barriques neuves  
35% en barriques d'un vin  
20% en cuves béton ovoïdes  
10% en amphores

## L'ÉQUIPE

Propriétaire :  
Claire Villars-Lurton  
Directeur Technique :  
Gérard Fenouillet  
Œnologue Conseil :  
Éric Boissenot

**RENDEMENT** 24 hecto / ha

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** 13,7 % (v/v)

**PH** 3,64

## COUVERTS VÉGÉTAUX, EXEMPLE AVEC LE LUPIN BLEU



## COUVERTS VÉGÉTAUX, EXEMPLE AVEC LE TRÈFLE INCARNAT

