

CHÂTEAU FERRIÈRE

3^{ÈME} GRAND CRU CLASSÉ DE 1855, MARGAUX



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 INACHEVÉ 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 VIGNOLE DE FERRIÈRE, GRÂCE AUX MÉTHODES DE LA BIODYNAMIE ET DE L'AGROÉCOLOGIE.

« ON NE PEUT PARLER CONSTAMMENT DU TERROIR SANS FAIRE QUELQUE CHOSE POUR LE PROTÉGER » - CLAIRE VILLARS-LURTON.

LA PROPRIÉTÉ EST CERTIFIÉE EN BIO DEPUIS 2015 ET EN BIODYNAMIE DEPUIS 2018.

C'EST AINSI LE SEUL GRAND CRU CLASSÉ DOUBLEMENT CERTIFIÉ EN BIODYNAMIE PAR DEMETER ET BIODYVIN.

CHÂTEAU FERRIÈRE

Le Grand Vin, 3eme Cru Classé de 1855

"IT'S FULL-BODIED, VERY LONG AND RACY."

JAMES SUCKLING

95-96 Pts*

"BIODYNAMIC FARMING HAS ADDED TO THE PURITY OF THE FRUIT. "

THE WINE ENTHUSIAST

94-96 Pts*



"FERRIÈRE BRILLE PAR SA DISTINCTION ET SA PURETÉ, MAIS SURTOUT PAR LA FINESSE EXTRÊME DE SES TANINS."

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

94-96 Pts*

* Millésime 2019

LES REMPARTS DE FERRIÈRE

Le deuxième vin

"JOLI FRUITS, CERISE, BOUCHE DÉLICATE, SOUPLE, SOYEUSE, FINALE RELEVÉE, BIEN ÉQUILIBRÉE, DE LA FRAÎCHEUR NOTE DE RÉGLISSE."

LE POINT

15,5/20 Pts*



"THIS IS A LOVELY SECOND WINE, WITH CLEAR POLISH.

PRETTY TIGHT AND CONCENTRATED WITH FIRM TANNINS."

DECANTER

90 Pts*

* Millésime 2018

ENCEPAGEMENT

61% CABERNET-SAUVIGNON
26% MERLOT
11% PETIT-VERDOT
2% CABERNET-FRANC

APPELLATION

MARGAUX

ELEVAGE

18 MOIS EN BARRIQUES
40% BOIS NEUF



ENCEPAGEMENT*

57% CABERNET-SAUVIGNON
35% MERLOT
8% PETIT-VERDOT

APPELLATION

MARGAUX

ELEVAGE

12 MOIS EN BARRIQUES
20% BOIS NEUF



INSPIRATION

Vin Orange Nature, Cuvée « Limitation des intrants »



* Millésime 2024

ASSEMBLAGE*

57% SOUVIGNIER GRIS
41% CHENIN
2% MUSCARIS

APPELLATION

MARGAUX

ÉLEVAGE

8 MOIS EN WINE GLOBE.



BIODYVIN

VIGNOBLE DE 24 HECTARES AU CŒUR DE L'APPELLATION
MARGAUX.

ERIGÉ AU RANG DE **3EME GRAND CRU CLASSÉ EN 1855**
PENDANT L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE PARIS.

PATRIMOINE UNIQUE DE DIVERSITÉ MASSALE.
40% DES VIGNES DE LA PROPRIÉTÉ DATE DES ANNÉES 1954.
MULTIPLIÉES SUR PLACE, ELLES PERMETTENT DE CONSERVER
LA BIODIVERSITÉ DE NOS ANCIENS CÉPAGES COMME LE
PETIT-VERDOT ET LE CABERNET-FRANC.

DEUX GÉNÉRATIONS DE FEMMES À LA TÊTE DU CHÂTEAU.

AYANT REPRIS LE FLAMBEAU DE SA MÈRE BERNADETTE
MERLAUT, CLAIRE EST AINSI ISSUE DE LA 2ÈME GÉNÉRATION
DE FEMMES PROPRIÉTAIRE DE CE GRAND CRU CLASSÉ.



LE SEUL GRAND CRU CLASSÉ **DOUBLEMENT CERTIFIÉ EN
BIODYNAMIE** PAR DÉMÉTER ET BIODYVIN.

LE CHÂTEAU EST CERTIFIÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE
(AB) EN 201, EN BIODYNAMIE EN 2018 PAR DEMETER ET
EN 2019 PAR BIODYVIN.

BIO-DIVERSIFICATION DES SOLS, GRÂCE À L'ESSOR DES
**PRATIQUES EN AGROÉCOLOGIE (COUVERTS VÉGÉTAUX,
PLANTATION DE HAIES ET D'ARBRES DANS LES PARCELLES,
ETC...)**

**UNE ÉQUIPE FIDÈLE ET LOYALE, UNE VRAIE CULTURE
D'ENTREPRISE.**

CHARLES DE RANIVEL, LE DIRECTEUR TECHNIQUE,
S'INVESTIT PLEINEMENT AUPRÈS DES ÉQUIPES POUR FAIRE
PROGRESSER CE GRAND CRU CLASSÉ ET ACCOMPAGNER
SON ÉVOLUTION VERS UNE VITICULTURE TOUJOURS PLUS
VIVANTE, DURABLE ET EXPRESSIVE DE SON TERROIR.