



# LES REMPARTS DE FERRIÈRE

DEUXIÈME VIN, APPELLATION MARGAUX

# 2014

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. À 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.

« REMPARTS DE FERRIÈRE 2014 EST UN MILLÉSIME CHARNU ET FRUITÉ DANS LE PLUS PUR STYLE DE MARGAUX. ON Y DÉCOUVRE DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES ET NOIRS ET DE LA FRAÎCHEUR. LES TANINS SONT MÛRS ET ENVELOPPÉS. »

CLAIRE VILLARS-LURTON

## LE VIGNOBLE

Graves profondes sur marnes calcaires.  
Au cœur de l'appellation Margaux.

## LA VINIFICATION

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

44 %	48 %	8 %
Cabernet sauvignon	Merlot	Petit verdot

## LES PRATIQUES CULTURALES



En cours de certification

## L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage dont:

20 %  
en barriques  
neuves

## L'ÉQUIPE

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

