



LES REMPARTS DE FERRIÈRE

APPELLATION MARGAUX

2016

FIN DU 17^{ÈME} 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 3^{ÈME} 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 27 ANS, CLAIRE, REPREND L'ŒUVRE INACHEVÉ 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 2016 EXPRIME LES TYPICITÉS DES VINS DE L'APPELLATION MARGAUX: FIN, ÉLÉGANT ET PUISSANT. EN BOUCHE, LE VIN EST À LA FOIS RICHE, ROND ET SOUPLE ET PRÉSENTE DE JOLIS NOTES DE FRUITS NOIRS. »

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

52 % Cabernet sauvignon	45 % Merlot	3 % Petit verdot
-------------------------------	----------------	------------------------

LES PRATIQUES CULTURALES



En cours de
certification

L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage dont:

60 % en barriques neuves, d'un et deux vins	40 % en cuves ovoïdes
---	--------------------------

L'ÉQUIPE

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