



# CHÂTEAU FERRIERE

## 2022

3ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

AU MILIEU DU XVIIIÈME SIÈCLE, CE DOMAINE APPARTIENT À GABRIEL FERRIERE, ILLUSTRE MEMBRE DE LA COUR DE LOUIS XV. LA PROPRIÉTÉ RESTE ENTRE LES MAINS DE LA FAMILLE FERRIERE JUSQU'EN 1914, DATE À LAQUELLE IL FUT VENDU À ARMAND FEUILLERAT, ALORS PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU MARQUIS DE TERME, UN AUTRE CRU CLASSÉ DE MARGAUX. EN 1952, ALEXIS LICHINE PREND LA DIRECTION DE L'EXPLOITATION EN TANT QUE FERMIER, ET LA TOTALITÉ DU VIN EST VINIFIÉE AU CHÂTEAU LASCOMBES. EN 1988, LA FAMILLE VILLARS RACHÈTE LES VIGNES ET LE CHÂTEAU MAIS CE N'EST QU'EN 1992, QUE LE CONTRAT DE FERMAGE PREND FIN. LA FAMILLE REPREND ALORS EN MAIN L'EXPLOITATION DU VIGNOBLE AINSI QUE LA VINIFICATION.

AVEC SES 24 HECTARES DE VIGNES, LE CHÂTEAU FERRIERE POSSÈDE L'UN DES PLUS PETITS VIGNOBLES DES CRUS CLASSÉS EN 1855. AUJOURD'HUI, CLAIRE VILLARS LURTON EST LE MAÎTRE D'ŒUVRE DE CE RENOUVEAU. ELLE S'EMPLOIE AVEC LA PLUS GRANDE FINESSE, À RÉVÉLER DANS SON VIN, L'EXCEPTIONNEL TERROIR QUE CONSTITUE LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU FERRIERE. LE CRU EST DÉSORMAIS CERTIFIÉ EN BIODYNAMIE.

UN VIN À LA FOIS PUISSANT ET MAÎTRISÉ.

« VELVETY AND OPEN. »

**JAMES SUCLING**

**95-96 Pts**

« UN VIN À LA FOIS PUISSANT  
ET MAÎTRISÉ. »

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

**96 Pts**

« COMPLEXE, RICHE ET  
PROFOND DÈS L'ATTAQUE. »

**TERRE DE VINS**

**95-96 Pts**

## LA VIGNE

24 hectares de graves profondes sur  
marnes calcaires.

Au cœur de l'appellation Margaux.

## RENDEMENT

24 hecto / ha

## 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.



## LES PRATIQUES CULTURALES



## L'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  
Oenologue conseil : Eric Boissenot