



CHÂTEAU FERRIERE

2024

3ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

CE MILLÉSIME A ÉTÉ MARQUÉ PAR DES CONDITIONS CLIMATIQUES CONTRASTÉES, OFFRANT À LA VIGNE À LA FOIS DES DÉFIS ET DES OPPORTUNITÉS. UN HIVER DOUX ET EXCEPTIONNELLEMENT PLUVIEUX A PERMIS DE RESTAURER LES NAPPES PHRÉATIQUES, FAVORISANT UN DÉBOURREMENT PRÉCOCE ET SANS GEL. LE PRINTEMPS, EXTRÊMEMENT HUMIDE, A ÉTÉ SANS RÉPIT POUR NOS VIGNES ET NOS VIGNERONS, CAR LA PRESSION MILDIU NE S'EST RELÂCHÉE QU'À LA VÉRAISON, CE QUI EXPLIQUE NOS FAIBLES RENDEMENTS NOTAMMENT SUR MARGAUX. LES EXCÈS D'EAU ONT PU ÊTRE EFFICACEMENT ABSORBÉS GRÂCE AUX COUVERTS VÉGÉTAUX PRÉSENTS AU SEIN DE NOS PARCELLES. L'ÉTÉ, SANS EXCÈS DE CHALEUR, FAVORISANT UNE BELLE SYNTHÈSE DES POLYPHÉNOLS, A PERMIS UNE CONCENTRATION DES ARÔMES. LES NUITS FRAÎCHES ONT, QUANT À ELLES, RENFORCÉ L'ÉQUILIBRE DES VINS. ENFIN, LES VENDANGES, RYTHMÉES PAR DES ALTERNANCES D'ORAGES ET DE JOURNÉES ENSOLEILLÉES, ONT PERMIS DE RÉCOLTER CHAQUE PARCELLE À MATURITÉ OPTIMALE.

LE MILLÉSIME 2024 EXPRIME AINSI UN FRUIT ÉCLATANT QUI S'IMPOSE AVEC FINESSE ET UNE BELLE FRAÎCHEUR.

93-95 Pts
JAMES SUCKLING

94 Pts
VINBLADET

93-94 Pts
JAMES SUCKLING

LA VIGNE

24 hectares de graves profondes sur marnes calcaires.

Au cœur de l'appellation Margaux.

LE RENDEMENT

16 hl / ha

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.

Fermentation alcoolique avec les levures indigènes du vignoble.

Macération à une température entre 22°C et 24°C.

Faible et douce extraction.

3 semaines de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

LES PRATIQUES CULTURALES



L'ASSEMBLAGE

70 % Cabernet Sauvignon

18 % Petit Verdot

10 % Merlot

2 % Cabernet Franc

L'ÉLEVAGE

16-18 mois dont :

40 % en barriques neuves,

40 % en barrique d'un vin,

20 % en cuves ovoïdes et en amphores.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON

Directeur Technique : Gérard FENOUILLET

Oenologue conseil : Eric BOISSENOT

