



# CHATEAU FERRIERE

# 2025

3ème Grand Cru Classé en 1855, Appellation Margaux

Le millésime 2025 a posé les bases d'un cycle végétatif régulier grâce à un débourrement précoce et homogène des merlots. Si la floraison n'a donné que très peu de grappes, l'été particulièrement chaud et sec a intensifié la concentration des baies et la synthèse des polyphénols, offrant des raisins de petite taille mais d'une grande richesse.

Les pluies de fin août ont opportunément rééquilibré la maturation, garantissant un accord parfait entre maturité et fraîcheur lors des vendanges très précoces, débutées dès le 4 septembre pour les merlots et le 8 septembre pour les cabernets-sauvignons. Malgré des rendements faibles, la qualité s'avère remarquable : l'homogénéité phénologique, la maturité des tanins et la complexité aromatique inscrivent assurément ce millésime dans la lignée des plus grands, aux côtés de 2005, 2016 et 2022.

## LA VIGNE

24 hectares de graves profondes sur marnes calcaires.  
Au cœur de l'appellation Margaux.

## LE RENDEMENT

25 hl / ha

## LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.  
Extractions modérées en phase active, puis douce en fin de fermentation.  
Macération à une température comprise entre 24°C et 26°C.  
22 jours de cuvaison.  
Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

## Dates des vendanges

Du 5 Septembre au 19 Septembre 2025.



## LES PRATIQUES CULTURALES



Issu de raisins Demeter.

## L'ASSEMBLAGE

66 % Cabernet Sauvignon  
24% Merlot  
6% Petit Verdot  
4% Cabernet Franc

## L'ÉLEVAGE

14 mois dont :  
35 % en barriques neuves,  
35 % en barriques d'un et deux vins,  
30 % en cuves ovoïdes et en amphores.

## L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON  
Directeur Technique : Charles DE RAVINEL  
Oenologue conseil : Eric BOISSENOT

pH : 3.80

Alcool : 12,70 %