



INSPIRATION MARGAUX NATURE 2021

ESSAI « ZÉRO CHIMIE » - AOC MARGAUX

Claire Villars-Lurton, propriétaire du Château Ferrière, Grand Cru Classé en 1855 à Margaux, renoue dès le début des années 2000 avec une viticulture vertueuse. Château Ferrière est aujourd'hui le seul Grand Cru de Margaux doublement certifié en biodynamie, par Demeter et Biodyvin.

La gamme INSPIRATION, nourrie aux grés des essais et des innovations techniques, illustre le travail et l'engagement de Claire et de ses équipes, en toute transparence.

« Pour l'étiquette, j'ai choisi une abeille sauvage, reflet de la biodiversité de nos vignobles, que je m'engage à préserver pour transmettre un vignoble sain aux générations à venir.

Cette Inspiration résulte de mes essais sur deux parcelles identifiées où je travaille pied par pied, sans traitement, ni intrant. Elles sont conduites sans cuivre ni soufre, mais avec des compléments en oligoéléments, tisanes et décoctions.

Naturellement, j'ai choisi de vinifier et d'élever ce vin bio et biodynamique sans sulfites ajoutés. »

Claire Villars-Lurton - Propriétaire

LE VIGNOBLE

2 parcelles représentant un total de 1,5 hectares.
Appellation Margaux.

LA VINIFICATION

Levures indigènes.
3 semaines de macération en amphores TAVA.
Sans sulfites ajoutés.

L'ASSEMBLAGE

65 % Cabernet-Sauvignon
35 % Merlot

LES PRATIQUES CULTURALES



L'ÉLEVAGE

11 mois en amphores TAVA.
Sans sulfites ajoutés.

L'ÉQUIPE

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

