

LES REMPARTS DE FERRIERE

2023

SECOND VIN, APPELLATION MARGAUX

FIN DU 17ÈME 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 3ÈME 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 INACHEVÉE 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.

LE VIGNOBLE

12 hectares de graves profondes et de sables sur calcaire.
Au cœur de l'appellation Margaux.

LA VINIFICATION

Parcelle de vinification
Fermentation alcoolique avec les levures naturelles (provenant du vignoble).
Extraction douce, à une température inférieure à 25°C. Macération pendant 3 semaines.
Aucun apport pendant toute la vinification.

L'ASSEMBLAGE

70 % Cabernet sauvignon	20% Merlot	10% Petit Verdot



LES PRATIQUES CULTURALES

100% du vignoble conduit en agroforesterie

L'ÉLEVAGE

12 mois:

50% en barriques et demi-muids,
50% en cuves béton ovoïdes.

L'ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur Technique: Gérard FENOUILLET
Œnologue Consultant: Éric BOISSENOT