



# CHÂTEAU FERRIERE

MARGAUX . 3<sup>E</sup> GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Fiche technique  
Millésime 2007

Au milieu du XVIII<sup>ème</sup> 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 16 hectares de vignes, le Château Ferrière 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 Ferrière.

Propriétaire	Claire VILLARS LURTON
Directeur de production	Gérard FENOUILLET
Œnologue conseil	Jacques BOISSENOT
Superficie du vignoble	16 hectares
Nature du sol	Graves profondes sur marnes calcaire
Encépagement	55 % cabernet sauvignon, 40 % merlot, 5% de cabernet franc
Age des vignes	45 ans
Densité	10 000 pieds/ha
Rendement	800 g/pied
Culture	Traditionnelle. Viticulture raisonnée
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle en cuve béton et bois dont les volumes sont proportionnels au parcellaire
Cuvaison	18 à 24 jours
Assemblage	55 % cabernet sauvignon, 40 % merlot, 5 % cabernet franc
Elevage	En barrique pendant 18 mois. Neuves à 40 %
Production	50 000 bouteilles incluant le second vin
Second vin	Les Remparts de Ferrière
Conservation	De 5 à 25 ans



## CARACTERISTIQUES DU MILLESIME

L'hiver a été doux et sec. Le mois d'avril a été particulièrement chaud atteignant des températures élevées et inégales depuis 60 ans. Les conditions climatiques de juillet et d'août ont été mauvaises. Par contre, le mois de septembre a été exceptionnellement chaud et sec. Les merlots ont eu de la peine à obtenir une parfaite maturité des tanins, cependant l'excellent état sanitaire a permis de les laisser atteindre la maturité souhaitée. Les cabernets sauvignon ont profité pleinement de cette belle arrière-saison et les raisins étaient très mûrs avec de beaux tanins et une richesse en sucres souvent supérieure aux merlots.

## COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Le millésime présente une robe brillante et limpide. Le nez a des arômes de grains de café et de réglisse. En bouche, une belle acidité apporte de la fraîcheur et des tanins qui commencent déjà à se fondre.

Une belle structure. Le millésime a le caractère des vins plaisants dans leur jeunesse avec toutefois une capacité à vieillir correctement grâce aux tanins « goûteux », signe d'une évolution future favorable.

## NOTES DE DEGUSTATION

Decanter - 16

Jacques Dupont, Le Point - 16

Revue du Vin de France - 15/16