



# LES REMPARTS DE FERRIÈRE

# 2019

DEUXIÈME 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 27ANS, CLAIRE, REPREND L'ŒUVRE INACHEVÉ DE SA MÈRE BERNADETTE MERLAUT LORS DE SA DISPARITION ACCIDENTELLE.

A 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

Graves profondes sur marnes calcaires.  
Au cœur de l'appellation Margaux.

## LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.  
Fermentation alcoolique avec des levures naturelles.  
Remontage d'un demi volume par jour pour une extraction douce.  
3 semaines de macération.

Vinification en température inférieure à 25 degrés.

## L'ASSEMBLAGE

|                               |                |                        |
|-------------------------------|----------------|------------------------|
| 54 %<br>Cabernet<br>sauvignon | 40 %<br>Merlot | 6 %<br>Petit<br>verdot |
|-------------------------------|----------------|------------------------|

## LES PRATIQUES CULTURALES



## L'ÉLEVAGE

12 mois d'élevage dont:

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| 60 %<br>en barriques neuves,<br>d'un et deux vins | 40 %<br>en cuves<br>ovoïdes |
|---|-----------------------------|

## L'ÉQUIPE

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

