



CHÂTEAU FERRIÈRE

3ÈME CRU CLASSÉ EN 1855, APPELLATION MARGAUX

2015

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 inachevée 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.

« UN VIN GRACIEUX AVEC UNE BELLE ÉNERGIE. »

VINBLADET
95-96 Pts

« PUISSANT EN BOUCHE, MAIS AUSSI FINESSE, LES TANINS SONT MÛRS, LA FINALE AROMATIQUE. »

MOVENPICK
18/20 Pts

« AN ARRAY OF VERY ASSERTIVE DARK BERRIES AND PLUMS. »

JAMES SUCKLING
94 Pts

« THIS WINE IS BOTH RICH AND JUICY »

THE WINE ENTHUSIAST
94 Pts

LE VIGNOBLE

24 hectares de 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

63 % Cabernet sauvignon	33 % Merlot	4 % Petit verdot
-------------------------	-------------	------------------

LES PRATIQUES CULTURALES



En conversion

L'ÉLEVAGE

18 mois d'élevage dont:

40 % en barriques neuves	60 % en barriques d'un vin
--------------------------	----------------------------

L'ÉQUIPE

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





CHÂTEAU FERRIÈRE

3RD CLASSIFIED GROWTH IN 1855, MARGAUX APPELLATION

2015

MAJOR ACTOR IN THE MARITIME BROKERAGE AT THE END OF THE 17TH CENTURY, THE FERRIÈRE FAMILY ACQUIRED THE WINE ESTATE IN THE HEART OF MARGAUX AND WOULD FOREVER MARK THE HISTORY BY ASSOCIATING ITS NAME TO THE GROWTH.

A CENTURY LATER, CHÂTEAU FERRIÈRE'S OWNER WAS PROUD TO SEE THE PROPERTY RANKED AS A THIRD GRAND CRU CLASSÉ.

AFTER MORE THAN 300 YEARS IN THE HANDS OF THE FERRIÈRE FAMILY, IT WAS NOT UNTIL THE END OF THE 1980S WITH THE ARRIVAL OF NEW OWNERS, THE MERLAUT FAMILY, THAT CHÂTEAU FERRIÈRE WAS RESTORED TO ITS FORMER SPLENDOR.

AT ONLY 27 YEARS OLD, CLAIRE, TAKES OVER THE UNFINISHED WORK OF HER MOTHER BERNADETTE MERLAUT AFTER HER ACCIDENTAL DECEASE.

AND ONE DAY, CLAIRE WILL PASS IT ON TO HER DAUGHTER JEANNE, THE THIRD GENERATION OF FEMALE OWNERS OF CHÂTEAU FERRIÈRE.

THIS OBJECTIVE OF TRANSMISSION GOES HAND IN HAND WITH THE PRESERVATION AND SUSTAINABILITY OF THE VINEYARD OF FERRIÈRE, USING BIODYNAMIC AND AGROECOLOGICAL METHODS.

« UN VIN GRACIEUX AVEC UNE BELLE ÉNERGIE. »

VINBLADET
95-96 Pts

« PUISSANT EN BOUCHE, MAIS AUSSI FINESSE, LES TANINS SONT MÛRS, LA FINALE AROMATIQUE. »

MOVENPICK
18/20 Pts

« AN ARRAY OF VERY ASSERTIVE DARK BERRIES AND PLUMS. »

JAMES SUCKLING
94 Pts

« THIS WINE IS BOTH RICH AND JUICY »

THE WINE ENTHUSIAST
94 Pts

THE VINEYARD

24 hectares of deep gravels on limestone soils.
In the heart of the Margaux Appellation.

THE VINIFICATION

Plot vinification.

Alcoholic fermentation with natural yeasts.

Pumping over of half a volume per day for gentle extraction. 3 weeks of maceration.

Vinification at temperature below 24 degrees.

THE BLEND

63 % Cabernet sauvignon	33 % Merlot	4 % Petit verdot
-------------------------------	----------------	------------------------

THE CULTURAL PRACTICES



In conversion

THE AGEING

18 months ageing:

40 %
in new oak
barrels

60 %
in one-year
old barrel

THE TEAM

Owner : Claire VILLARS-LURTON
Technical director: Gérard FENOUILLET
Oenologist consultant: Éric BOISSENOT

