



CHÂTEAU FERRIÈRE

3ÈME CRU CLASSÉ EN 1855, APPELLATION MARGAUX

2014

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.

« EN GRAND PROGRÈS EN MATIÈRE D'HARMONIE DE TEXTURE ET DE TANNIN ET DE PRÉCISION AROMATIQUE. »

BETTANE+DESSEAUVE
17,5/20 Pts

« WHO SAYS THAT MARGAUX HAS TO BE A "FEMININE" WINE? THIS HAS INTENSE RED CURRANT AND DELICATE SAVORY NOTES ON THE NOSE. »

JAMES SUCKLING
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

68 % Cabernet sauvignon	30 % Merlot	2 % Cabernet- franc
-------------------------------	----------------	---------------------------

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

