



CHÂTEAU FERRIÈRE

3ÈME CRU CLASSÉ EN 1855, APPELLATION MARGAUX

2017

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.

« BELLE PERSISTANCE FRUITÉE,
FINALE VIVE. »

LE POINT
17/20 Pts

« GOÛT ÉLÉGANT, AÉRIEN AVEC UN
ARRIÈRE-GOÛT LONG ET AÉRIEN. »

VINBLADET
92-93 Pts

« COMME TOUJOURS,
ABSOLUMENT ÉLÉGANT ET
ÉQUILIBRÉ, RAFFINÉ, LONG. »

VINUM
18/20 Pts

« THE PALATE OFFERS A SUAVE AND
ELEGANT, FRESH IMPRESSION OF MAINLY
RED FRUIT WITH A NICELY COMPRESSED
TANNIN TEXTURE. GOOD BALANCE. »

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

79 %
Cabernet
sauvignon

19 %
Merlot

2 %
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

