



CHÂTEAU FERRIERE
MILLÉSIME 2023

Chers amis,

2023 est le millésime qui marque le démarrage d'une nouvelle ère pour Château Ferrière.

Vingt ans après avoir débuté le remaniement de notre viticulture, nous célébrons cette année notre plus haut rendement depuis 15 ans.

40 hectolitres par hectare, lorsque l'appellation Margaux est à 37 en moyenne.

Ce chiffre est le résultat de notre culture régénératrice et en biodynamie, qui a permis de faire renaître nos sols.

Ils sont aujourd'hui décompactés, fertiles, vivants, naturellement résistants.



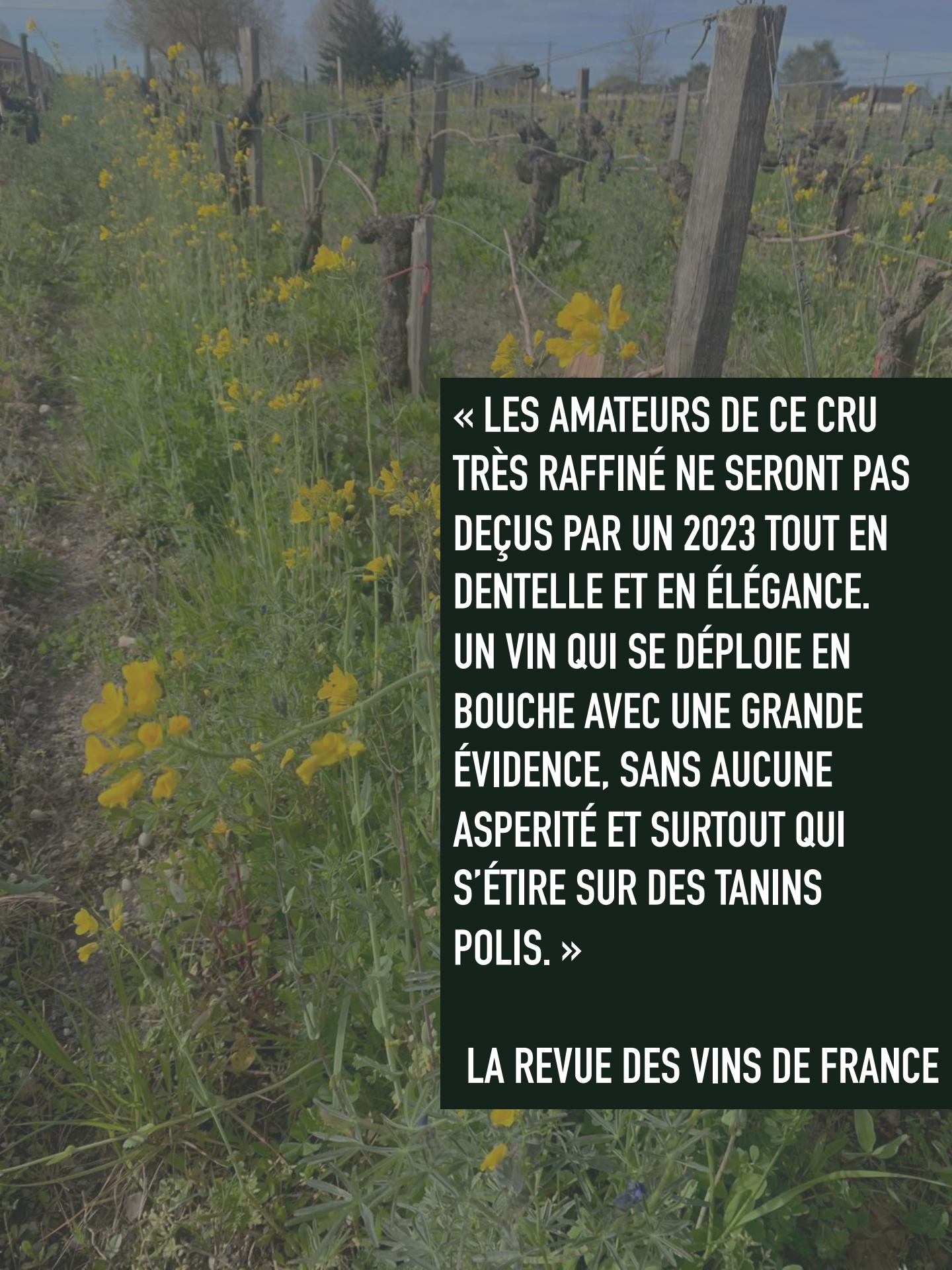
A cela s'ajoute l'extraordinaire patrimoine massale sur lequel s'appuie Château Ferrière. Nous en prenons le plus grand soin à l'aide du déploiement des couverts végétaux et de l'usage de tisanes et extraits fermentés qui l'apaise. C'est aussi sur lui que nous comptons pour le futur, comme en témoigne toutes les replantes massales que nous avons réalisées depuis plusieurs années. Enfin la taille douce que nous réalisons sur nos vignes nous permet de mieux la respecter tout en la rendant plus résiliente.

Parmi elles, ce sont 10 hectares de vignes qui ont plus de 70 ans. Malgré un été extrêmement chaud et sec, elles ont su produire sans stress et nous offrir des raisins d'une incroyable concentration. Les nuits plus fraîches de Septembre ont quant à elles assuré une parfaite maturation des tanins. La patience dont nous avons fait preuve avant de vendanger a été récompensée par des tanins tout en velours. Ce millésime offre ce caractère à la fois harmonieux et onctueux vers lequel j'ai toujours tendu. Sans oublier une belle part d'acidité.

Je crois sincèrement que c'est tout ce travail mené avec mon équipe, et surtout le fruit de notre apprentissage au fil des années, qui a conduit la RVF à me distinguer Vigneronne de l'année.

Je vous remercie aujourd'hui pour tout le travail que vous avez effectué au rayonnement de Château Ferrière à travers le monde, et pour celui que nous continuerons d'effectuer ensemble dans les prochaines années.

Chaleureusement, Claire Villars-Lurton



**« LES AMATEURS DE CE CRU
TRÈS RAFFINÉ NE SERONT PAS
DEÇUS PAR UN 2023 TOUT EN
DENTELLE ET EN ÉLÉGANCE.
UN VIN QUI SE DÉPLOIE EN
BOUCHE AVEC UNE GRANDE
ÉVIDENCE, SANS AUCUNE
ASPERITÉ ET SURTOUT QUI
S'ÉTIRE SUR DES TANINS
POLIS. »**

LA REVUE DES VINS DE FRANCE

94-95 PTS

JAMES SUCKLING

«Very pure fruit here. (...)The tannins are fine-grained and well integrated. I like the concentration on the center-palate and the freshness on the finish. It's structured and long, with lively fruit and a hint of salt at the end. »

94-95 PTS

TERRE DE VINS

93-94 PTS

RVF

« Les amateurs de ce cru très raffiné ne seront pas déçus par un 2023 tout en dentelle et en élégance. Un vin qui se déploie en bouche avec une grande évidence, sans aucune aspérité et surtout qui s'étire sur des tanins très polis. »

93-94 PTS

ALEXANDRE MA

93-94 PTS

LIN LIU, MW, WINE MANIACS

93-94 PTS

BETTANE & DESSEAUVE

92-94 PTS

COLIN HAY, THE DRINKS BUSINESS

« Lovely. (...) Authentically Margaux (...)Very wild and pure (...) Elegant and with a lot of energy, dynamism and forward momentum over the palate »

93 PTS

FALSTAFF

CHÂTEAU FERRIERE 2023

LE VIGNOBLE

24 hectares de graves profondes sur marnes calcaires. Au cœur de l'appellation Margaux. 10 hectares de vignes de plus de 70 ans. 10 000 pieds / ha.

LES PRATIQUES CULTURALES



BIODYVIN

Agroécologie sur 100% du vignoble

LA VINIFICATION

Vinification parcellaire.
Fermentation alcoolique avec les levures indigènes du vignoble. Faible et douce extraction, à une température inférieure à 25°C. 3 semaines de cuvaison. Aucun intrant pendant toute la phase de vinification.

DATES DES VENDANGES

Merlot: 13 au 18 Septembre
Cabernet-Sauvignon: 18 au 2 Octobre
Petit Verdot: 20 Septembre



L'ASSEMBLAGE

68% Cabernet-Sauvignon
28% Merlot
3,5% Petit Verdot
0,5% Cabernet Franc

L'ÉLEVAGE

18 mois dont :
40% en barriques neuves
40% en barriques d'un vin
20% en cuves diamants, ovoïdes et amphores

L'ÉQUIPE

Propriétaire :
Claire Villars-Lurton
Directeur Technique :
Gérard Fenouillet
Œnologue Conseil :
Éric Boissenot

RENDEMENT 40 hecto / ha

ALCOOL 13,2 %

PH 3,7



CHATEAU FERRIERE
3ÈME GRAND CRU CLASSÉ DE MARGAUX

MILLÉSIME 2023

VIDEO À DECOUVRIR ICI





Château Ferrière est un vignoble de 24 hectares au cœur de
l'appellation Margaux, érigé au rang de
3^{ème} Grand Cru Classé en 1855.

Patrimoine unique de diversité massale, 10 hectares ont été
plantés en 1950, parmi nos 4 cépages: Cabernet-sauvignon,
Merlot, Petit Verdot et Cabernet-Franc.

Le seul Grand Cru classé **doublement certifié** en biodynamie
par **Déméter et Biodyvin**.

Le Château est certifié en agriculture **biologique (AB) en 2015** et
en **biodynamie en 2018** (Déméter et Biodyvin).

La propriété est en **complète autonomie** sur ses préparations en
biodynamie. Elle est aussi **l'antenne médocaine** du Mouvement
Aquitaine BioDynamique (MABD).

Claire Villars-Lurton est issue de **la deuxième génération de
femmes** propriétaires de Cru Classé en 1855.

PACKAGING MILLÉSIME 2023



LA TRADITIONNELLE CAISSE BOIS
12 BOUTEILLES
(BLASON SÉRIGRAPHIÉ EN VERT)



LE CARTON
6 BOUTEILLES,
à l'image de notre engagement
environnemental



OPTION CAISSE BOIS
6 BOUTEILLES EN 2X3
Sans surcoût