



# 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.

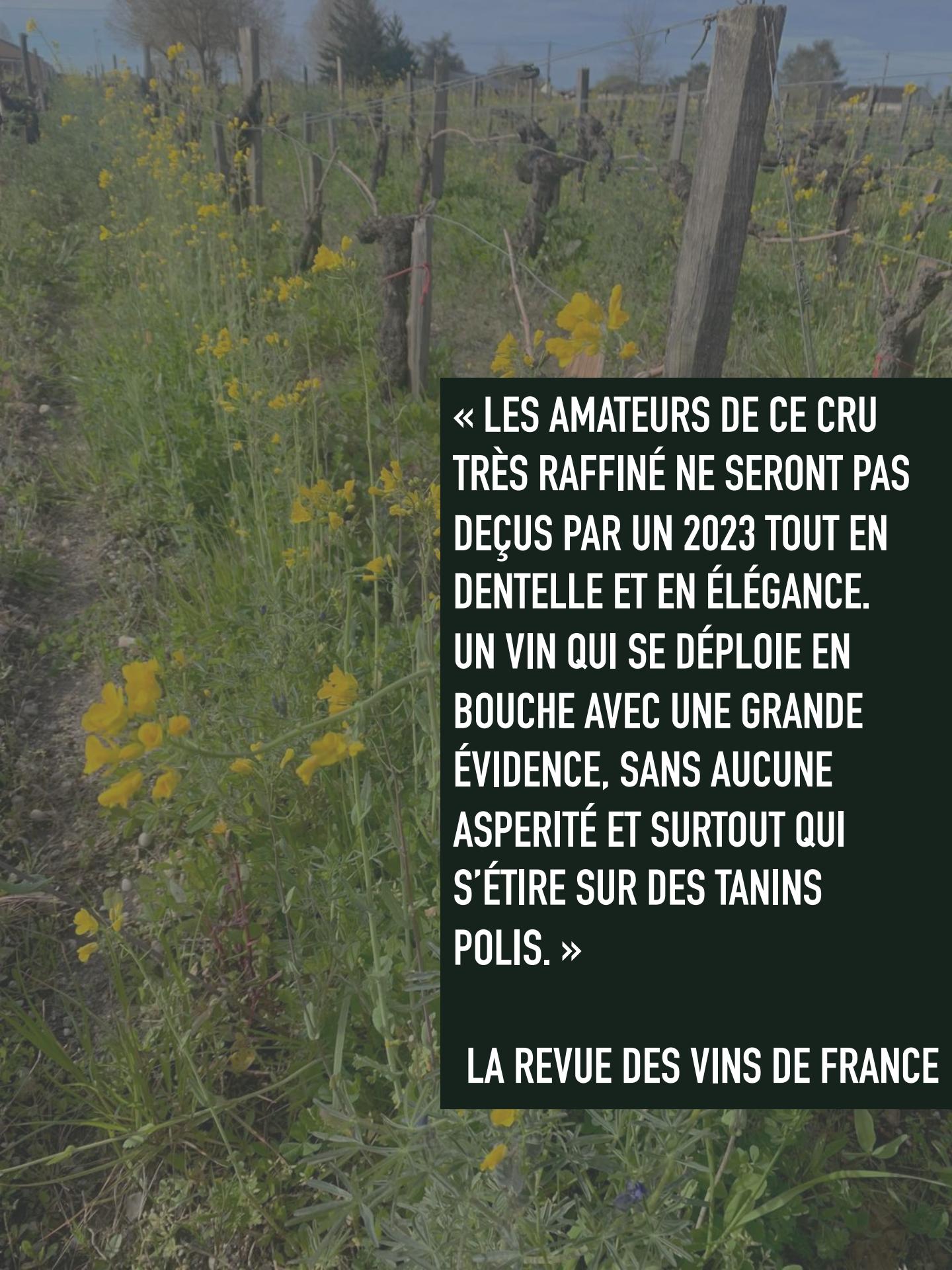
Parmi elles, ce sont 10 hectares de vignes qui ont plus de 70 ans. Malgré un été extrêmement chaud et sec, elles ont su produire sans stress et nous offrir des raisins d'une incroyable concentration. Les nuits plus fraîches de Septembre ont quant à elles assuré une parfaite maturation des tanins. La 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. »

  
**CHATEAU  
BRANAIRE-DUCRU**  
**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. »



**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

Oenologue Conseil :  
Eric Boissenot

RENDEMENT 40 hecto / ha

ALCOOL 13,2 %

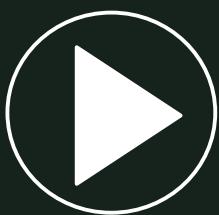
PH 3,7



CHATEAU FERRIERE  
3ÈME GRAND CRU CLASSÉ DE MARGAUX

MILLÉSIME 2023

VIDEO À DÉCOUVRIR ICI





Château Ferrière est un vignoble de 24 hectares au cœur de l'appellation Margaux, érigé au rang de 3<sup>ème</sup> 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**