CHÂTEAU FERRIERE

MILLÉSIME 2021

Chers amis,

Qui aurait cru qu'après un printemps et un été si compliqués, **le millésime 2021 du CHATEAU FERRIERE** se montrerait aussi **séduisant, long et élégant** ?
À l'issue d'un splendide mois de Septembre, le résultat est là : **un millésime comme on aime les produire, frais, tendu, avec une belle qualité de tannins et beaucoup de finesse**.

Cette année révèle encore une fois **l'importance cruciale de nos pratiques en biodynamie**, et conforte nos orientations techniques qui visent à valoriser notre terroir.
Aujourd'hui, nos vignes sont en parfaite symbiose avec leur environnement - sol et biodiversité. Cet écosystème garantit non seulement leur résilience, mais également la production de raisins avec une vraie complexité.

Également, je tiens à préciser que CHÂTEAU FERRIERE est l'un des rares Grands Crus Classés à être **certifié DEMETER vin**.
Nous évitons tout intrant lors de la vinification et les ajouts de souffre sont très limités.

Tout ceci se traduit naturellement à la dégustation de **Château Ferrière,** qui **exprime la vraie nature de son terroir, sans artifice et avec beaucoup d'éclat.**
C'est ainsi que la biodynamie nous permet d'approcher l'excellence des plus grandes années, et d'autant plus sur des millésimes moins solaires comme le 2021.
Cela n'a pas échappé aux palais des critiques qui notent continuellement Ferrière au-dessus de la moyenne de son environnement concurrentiel. Antonio Galloni « admire particulièrement l'énergie et la vitalité » de ce cru qui « scintille en finale » (La RVF).

Par ailleurs, les contraintes climatiques de ce millésime ont accentué les difficultés liées à l'agriculture biologique et biodynamique, et les rendements sont relativement bas (production d'environ 60 000 bouteilles). C'est pourquoi seul 80% du volume de l'an dernier ne sera présenté pour cette mise en marché primeurs.

Je tiens enfin à vous remercier car Château Ferrière montre aujourd'hui une très belle activité sur Place, avec des échanges fréquents, et bien au-dessus des PRC du 2021.
Vous avez désormais tous accès à notre synthèse de distribution, ainsi qu'à nos outils d'accompagnement, que nous continuons sans cesse d'étoffer.
Sachez que nous restons à vos côtés pour assurer le développement et le déploiement territorial de nos propriétés.

Claire Villars-Lurton.

TERRE DE VINS 94-95 pts

« Le Château Ferriere se plaît dans la cour des Grands Margaux. »

LA RVF 94-95 pts

« Une très grande élégance. Il scintille en finale. »

VINBLADET, PETER WINDING 93-95 pts

« Belle fraîcheur en bouche, belle acidité, pureté du fruit, tannins mûrs.»

VINOUS, ANTONIO GALLONI 92-94 pts

« I especially admire the vibrancy here. »

THE DRINKS BUSINESS 92-94 pts

« The Cabernet Sauvignon is the star here and that gives a superb fresh cassis signature to the fantail finish.»

JAMES SUCKLING 92-93 pts

« Vibrant and creamy. Lots of brightness. »

BETTANE ET DESSEAUVE 92-93 pts

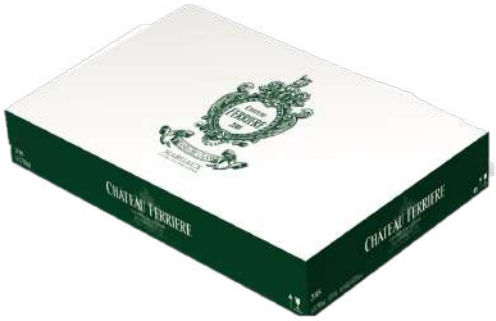
ALEXANDRE MA 92-93 pts

« Once again, Ferriere 2021 shows us its outstanding floral and fruity character. »

NOUVEAUX PACKAGING MILLÉSIME 2021*

LA TRADITIONNELLE CAISSE BOIS 12 BOUTEILLES

(BLASON SÉRIGRAPHIÉ EN VERT)



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

(PRIX/COL SIMILAIRE À LA CB 12)

OPTION CAISSE BOIS 6 BOUTEILLES EN 2X3

(AVEC UN SURCOÛT DE 30 CTS / BOUTEILLES)

**L'étiquette du Château Ferriere demeure inchangée. Ces nouveaux packaging seront disponibles dès la livraison du millésime 2021.*

Château Ferrière 2021

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.

LES PRATIQUES CULTURALES

BIODYVIN

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13 % (v/v)

L'ASSEMBLAGE

81% Cabernet sauvignon

13% Merlot

5% Petit-verdot

1% Cabernet-franc

L' ÉLEVAGE

18 mois d'élevage :

40% en barriques neuves
40% en barriques d'un vin
20% en cuves ovoïdes et en amphores TAVA

L' ÉQUIPE

Propriétaire : Claire VILLARS-LURTON
Directeur de production : Gérard FENOUILLET
Œnologue conseil: Éric BOISSENOT