CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

MILLESIME 2013

UN MILLESIME TOUT EN FINESSE...

Climatologie

Les températures de l'hiver sont proches des normales, légèrement inférieures. A partir de mi-avril elles remontent jusqu'au mois de mai où l'on assiste à une chute des températures accompagnée d'une forte pluviométrie. En juin le temps est doux mais très pluvieux. En juillet, nouvelle chute brutale des températures. Les températures d'août sont dans les normales mais la pluviométrie reste élevée et le 2 août un orage de grêle s'abat sur la région. Une partie du vignoble est touchée et nous perdons presque 15 % de la récolte. Septembre et la première quinzaine d'octobre sont ponctués par des épisodes pluvieux, tandis que les températures restent proches des normales.

Le cycle de la vigne

En avril, la végétation démarre bien grâce aux hausses de température de la mi-avril. Mais la forte baisse des températures en mai entraîne un ralentissement végétatif certain. Le début de la floraison est tardif, d'abord sur les Merlots le 7 juin, mi-floraison le 15 juin puis les Cabernets francs et enfin le 19 juin pour les Cabernets sauvignons. Il s'agit du millésime le plus tardif depuis 1997. Face à la pluviométrie qui entraîne coulure et millerandage, une lutte prophylactique s'impose avec des ébourgeonnages, des effeuillages et des éclaircissages entre fin juin et mi-juillet. Les vendanges ont lieu du 1er au 8 octobre pour les Merlots et les 9 et 10 octobre pour les Cabernets.

Qualité du millésime

L'on sait que le millésime 2013 est en bordelais l'un des plus difficiles de ces dernières années. Coulure, millerandage, mildiou puis l'attaque du botrytis en septembre ont impacté la récolte, nécessitant un travail considérable à la vigne tout au long du mois de septembre avec un tri dans les vignes puis au chai, tri manuel et tri optique, tant l'hétérogénéité au sein d'une même grappe a pu être importante. Le millésime se caractérise par une structure tannique moyenne qui conserve l'élégance. Néanmoins, grâce au travail attentif et méthodique réalisé dans la propriété, les vinifications et l'élevage pratiqués en douceur ont maintenu un bon potentiel aromatique.

Dégustation

La couleur rouge aux reflets violets. Le nez est élégant et complexe aux arômes épicés, fruits rouges et floraux. La bouche est marquée par un bel équilibre, les tanins sont fins et élégants et restent bien intégrés au corps aromatique. La fraîcheur apporte finesse et longueur en bouche. 2013 se déguste avec plaisir dès maintenant et comme tous les millésimes du Château de Ferrand, le temps lui apportera complexité et maturité.

Juin 2016

NOTES DE DEGUSTATION

JAMES SUCKLING	89-90
WINE SPECTATOR	89
ANDREAS LARSSON / MARKUS DEL MONEGO	89
DECANTER	14.5/20
BETTANE+DESSEAUVE	14.5/20

Assemblage :

73 % Merlot
14 % Cabernet franc
13 % Cabernet sauvignon

Saint-Hippolyte · F - 33330 SAINT-EMILION · Tél. 00 33(0)5 57 74 47 11 · Fax 00 33(0)5 57 24 69 08
info@chateaudeferrand.com · www.chateaudeferrand.com