



## CHATEAU DE FERRAND 2016

### UN GRAND MILLESIME DE GARDE

Après un hiver doux et arrosé, on assiste en 2016 à Ferrand à un débourrement précoce, autour du 23 mars pour les Merlots et du 28 pour les Cabernets. La floraison intervient entre le 3 et le 16 juin selon les cépages et se déroule dans de bonnes conditions. Le temps sec qui s'installe fin juin, suivi par les températures élevées de juillet entraînent une contrainte hydrique favorable à la maturation des petites baies. La véraison est tardive et la maturation des raisins lente et satisfaisante. Le temps sec et chaud se maintient jusqu'à la récolte, avec des nuits fraîches. Deux passages pluvieux apportent à la vigne une fraîcheur supplémentaire qui va accélérer la maturation des raisins. Le vignoble est sain.



Les vendanges se déroulent du 4 au 17 octobre pour les Merlots et du 17 au 19 octobre pour les Cabernets. L'équilibre sucre/acidité observé est parfait, tout comme les conditions sanitaires.

Issu à **80% de Merlot, 15% de Cabernet franc et 5% de Cabernet sauvignon**, **Château de Ferrand 2016** se caractérise par une robe à la couleur violette très intense et aux reflets grenat. Son nez, bien qu'encore jeune, dévoile un grand potentiel. Des arômes fruités se mêlent à un bouquet épicé offrant ainsi une élégante complexité. En bouche, le vin délivre un très bel équilibre tout en puissance entre fraîcheur et tannins, signe d'une grande garde. Le tout accompagné d'un gourmand fruité et toasté. **Château de Ferrand 2016**, le digne successeur de 2010.

## LE CHÂTEAU DE FERRAND



Situé sur les hauteurs de Saint-Emilion, le Château de Ferrand Grand Cru Classé de Saint-Emilion compte certainement parmi les plus anciennes propriétés de l'appellation. Ce domaine de 42 hectares d'un seul tenant dont l'origine remonte au XVIIème siècle bénéficie d'un site exceptionnel dominant la vallée de la Dordogne et d'un terroir unique.

Le vignoble est planté sur le plateau argilo-calcaire de Saint-Hippolyte à une altitude d'environ 100 m, ce qui en fait **l'un des vignobles les plus élevés de l'appellation**. Avec un sous-sol calcaire et un sol constitué d'argiles profondes, le terroir de Ferrand permet de produire des **vins frais, structurés, complexes et élégants**.

Suite à une cartographie des sols et sous-sols et un parcellaire viticole, Château de Ferrand a entrepris un **programme de replantation** en adaptant le choix de son matériel végétal aux différents types de sols présents sur la propriété. La densité de plantation est en forte hausse pour atteindre 8300 pieds à l'hectare, au fur et à mesure des replantations. Chaque parcelle est travaillée différemment suivant son potentiel et ses caractéristiques (sol, cépage, année de plantation, exposition...).

La conduite du vignoble a deux priorités : **une qualité optimale de la vendange** et **une protection phytosanitaire raisonnée**. Aucun herbicide, ni insecticide n'est utilisé sur le domaine. La propriété est certifiée Terravitis depuis 2012 et HVE depuis 2019.

L'élaboration du vin au Château de Ferrand se fait dans des **installations entièrement rénovées** dans le respect de la beauté du site et de son architecture XVIIIème.

En 2012, le Château de Ferrand est consacré par le nouveau classement de Saint-Emilion. Il vient ainsi illustrer les investissements et la stratégie de mise en valeur initiée depuis plusieurs années par Pauline Bich et son mari Philippe Chandon-Moët. Gonzague de Lambert a depuis peu pris la direction de l'équipe performante qui entoure les Propriétaires avec pour objectif de conduire le vin de Ferrand au tout premier rang de son appellation. Ce classement vient également souligner tant **le potentiel de cette propriété viticole que ses singularités qui en font sa richesse**.

2019 marque l'accomplissement de **plusieurs années d'étude et de réalisation d'importants travaux** permettant d'accueillir le visiteur – amateur de vin, de patrimoine et de nature – dans les meilleurs conditions et le rendre captif d'une propriété historique en même temps que contemporaine.



Service de presse : MCG COMMUNICATION

11, rue Fessart 92100 Boulogne-Billancourt

01 41 10 49 49 – jtossut@mcg-communication.fr