



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

MILLESIME 2001



LE CHARME ET L'HARMONIE

Climatologie

L'hiver est pluvieux et le printemps aussi bien que doux. Quelques gelées localisées en avril. Remontées des températures en mai, juin, juillet est humide. Le mois d'août est chaud et sec et septembre plus froid mais sec.

Le cycle de la vigne

L'hiver doux induit un débourrement précoce autour du 24 mars avec une poussée importante qui impliquera un travail de dédoublement des contrebourgeons. La mi-floraison a lieu vers le 5/6 juin pour les Merlots. Les pluies de juillet mettent une forte pression de la maladie sur le vignoble, conduisant à un travail rigoureux dans les vignes. La véraison commence les premiers jours d'août, les Cabernets sont en retard d'une semaine.

Le bon ensoleillement du mois d'août est très favorable à la maturité du raisin et la fraîcheur de septembre permet à ce millésime de conserver son potentiel aromatique. Les vendanges débutent le 30 septembre pour se terminer le 9 octobre par la récolte des Cabernets sauvignons.

Qualité du millésime

Ce millésime est équilibré et authentiquement qualitatif. La chaleur du mois d'août a favorisé un beau potentiel phénolique, la fraîcheur de septembre va préserver les arômes.

Dégustation

Un vin aux agréables reflets tuilés qui offre un nez épicié riche en arômes de sous-bois et de baies sauvages. En bouche, on relève des notes truffées et de cacao sur des tanins profonds, bien structurés. La finale fraîche est soutenue. Ce vin complexe, élégant, est typique de son terroir de grand cru.

Assemblage : 78 % Merlot
15 % Cabernet franc
7 % Cabernet sauvignon

NOTES DE DEGUSTATION
GUIDE HACHETTE 2 ETOILES

Septembre 2013