



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

MILLESIME 2003



VENDANGES PRECOCES ET GRAND MILLESIME

Climatologie

Au printemps chaud, au-dessus des normales saisonnières, succède un été sec et une première quinzaine d'août quasi-caniculaire, tandis qu'en septembre les températures redeviennent proches de la normale.

Le cycle de la vigne

Les conditions chaudes et humides ont favorisé le développement de la végétation. Début de la floraison autour du 20 mai et mi-floraison le 26 mai pour les Merlots et les Cabernets francs, début juin pour les Cabernets sauvignons. La véraison des Merlots commence mi-juillet.

Les chaleurs exceptionnelles d'août permettent de conserver l'avance de maturité, tandis que l'on observe des grains de petite taille, d'aspect bien concentré. Les travaux en vert portent sur l'homogénéité des raisins, source de rendements faibles.

Un record à Ferrand : celui des vendanges les plus précoces depuis vingt ans : 11 septembre pour les Merlots, 17 septembre pour les Cabernets francs et Cabernets sauvignons pour se terminer le 25 septembre.

Dégustation

C'est un vin un peu atypique en raison des conditions climatiques : le terroir de Ferrand a permis de conserver sa fraîcheur à ce millésime où le Cabernet est de façon inhabituelle très présent dans l'assemblage (27 %).

La maturité exceptionnelle des Cabernets francs et sauvignons et leur potentiel ont donné un vin exubérant, rond et complexe.

Le nez est puissant, la bouche confirme la complexité, s'ouvre sur la rondeur et l'onctuosité, les tanins sont encore bien présents. La finale est longue et équilibrée.

Assemblage : 73 % Merlot
18 % Cabernet franc
9 % Cabernet sauvignon

Septembre 2013