



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

MILLESIME 2009



UNE GRANDE ANNEE D'UN EQUILIBRE PARFAIT, TOTALEMENT ELEGANT

Climatologie

A un hiver froid succède un printemps sec et chaud puis un été ensoleillé, marqué par une forte amplitude thermique. Au mois d'août les journées sont chaudes et les nuits fraîches.

On note un déficit hydrique sur toute la période et jusqu'au mois d'octobre où le beau temps perdure.

Le cycle de la vigne

Un orage de grêle survenu le 12 mai a diminué fortement le rendement des parcelles sur 1/3 de la propriété.

La mi-floraison se situe autour du 5 juin. Très homogène, elle se déroule dans des conditions particulièrement chaudes et sèches. L'effeuillage et la vendange verte sont modérés, le rendement sera faible. La véraison est rapide et homogène, grâce au superbe temps du mois d'août.

De façon inhabituelle, on note un faible écart de maturité entre les Merlots, les Cabernets francs et sauvignons. Les conditions climatiques optimales permettent de récolter des baies dans un état sanitaire parfait. Vendanges le 1^{er} octobre pour les Merlots, jusqu'au 10 octobre pour les Cabernets sauvignons.

Qualité du millésime

Il se caractérise par un équilibre parfait, dû à un raisin sain, d'une belle maturité. Pour avoir conservé sa fraîcheur et ses qualités aromatiques, il signe une grande année.

Dégustation

Le nez exprime une intensité aromatique de fruits noirs, cassis, réglisse, avec des notes minérales et un boisé harmonieux.

La bouche est puissante, voluptueuse, elle conserve sa fraîcheur, et révèle le velours de tanins structurés.

Assemblage : 83 % Merlot
14 % Cabernet franc
3 % Cabernet sauvignon

NOTES DE DEGUSTATION

WINE ENTHUSIAST	91
JAMES SUCKLING	90
WINE SPECTATOR	89
DECANTER WORLD WINE AWARDS 2013	
BETTANE+DESSEAUVE	15,3/20
GUIDE HACHETTE	1 ETOILE

Septembre 2013