



# CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

MILLESIME 2011



## UN GRAND POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

### Climatologie

Un millésime marqué par des températures exceptionnellement chaudes dès le mois d'avril, début de la période végétative, avec des pics à 30°C, puis aux mois de mai et juin, où l'on note 38°C le 26 et 27 juin. Juillet apparaît plus frais, avec quelques précipitations. Si le mois d'août est chaud et humide, des températures chaudes et un temps sec en septembre permettent de rentrer la récolte dans de bonnes conditions.

### Le cycle de la vigne

Le débourrement est plutôt précoce, à la fin du mois de mars. La douceur des températures qui suit induit une mi-floraison précoce aussi autour du 13 mai. La floraison est très homogène, avec des Cabernets proches des Merlots. L'été chaud et humide impose un suivi important de l'équipe de Ferrand pour récolter une vendange saine. Les vendanges ont lieu du 21 au 29 septembre, le tri optique permettant de compléter les premiers tris effectués à la vigne.

### Qualité du millésime

L'importance des travaux à la vigne et des tris successifs effectués a permis d'obtenir une grande homogénéité des raisins. Le potentiel phénolique est élevé, notamment dû à de fortes valeurs d'anthocyane. Les extractions se font en douceur, la vinification bien contrôlée est précise.

### NOTES DE DEGUSTATION

JAMES SUCKLING 87-88  
BETTANE+  
DESSEAUVÉ 15-16/20

### Dégustation

Intense couleur de la robe, bel équilibre degré-acidité. Les tanins bien structurés prédisent un bon vieillissement à ce vin où l'on retrouve le potentiel aromatique, les fruits, confiture de cerise, myrtilles, l'éclat en même temps que l'élégance et la fraîcheur typiques des vins de Ferrand.

**Assemblage :** 79 % Merlot  
11 % Cabernet franc  
10 % Cabernet sauvignon

Septembre 2013