CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

MILLÉSIME 2014

L'IRRÉSISTIBLE ASCENSION

Climatologie

Le printemps s'installe avec des températures diurnes élevées et des nuits fraîches. La vigne profite de ces bonnes conditions pour se développer sans excès. Le feuillage est sain, la croissance végétative homogène. La mi-floraison présente des grappes ouvertes dans un bon état sanitaire. La fin du mois de juin est moins heureuse avec des épisodes pluvieux accompagnés de violents orages. S'ensuit une période peu clémente, à la fois froide, peu ensoleillée, avec des pluies abondantes qu'un automne tout à fait clément viendra faire oublier.

Le cycle de la vigne

L'équipe se mobilise et entreprend un effeuillage précoce sur les deux faces. Relève du palissage et vendange verte sont au programme, d'autant que Ferrand est engagé dans une démarche Terra Vitis bannissant le désherbage chimique. La véraison est longue, hétérogène. Fin août, le raisin présente un état de maturation raisonnable. En septembre, les conditions climatiques sont inversées et deviennent enfin favorables : vent du Nord, temps sec et ensoleillé, chaleur tempérée… La maturation s'accélère et la vigne profite des réserves d'eau accumulées durant l'été, tandis que s'organise un travail minutieux de vendange en rose.

Qualité du millésime

Les dernières semaines de septembre et octobre sont sèches et ensoleillées. Le raisin mûrit à son rythme. La résistance de la vigne aux intempéries et la qualité de la maturité en fin de saison donnent un millésime atypique. Les vendanges tardives ont bénéficié de ces conditions parfaites de maturité. Les Merlots sont ramassés du 6 au 15 octobre. Les Cabernets sont cueillis le 20 dans un état sanitaire parfait. L'équilibre sucre/acidité révèle un potentiel qualitatif réel. Le millésime se caractérise par une maturité élevée, une concentration polyphénolique satisfaisante, et un bon état sanitaire. Une vendange manuelle et un tri optique autorisent une sélection d'une grande précision.

Dégustation

La couleur est profonde et intense. Le nez est complexe, mûr, avec des notes torréfiées et de poivre blanc. En bouche, l'attaque est fraîche, avec un bel équilibre et des tanins souples. Le fruit domine en milieu de bouche avec un beau retour aromatique et une longueur charmeuse en finale.

Janvier 2023

NOTES DE DÉGUSTATION

JAMES SUCKLING	92/100
MARKUS DEL MONEGO	92/100
DECANTER	16.25/20
BETTANE+DESSEAUVE	92-93/100
BERNARD BURTSCHY	16/20
LE POINT	16/20
RVF	14.5/20

Assemblage :

82 % Merlot
13 % Cabernet franc
5 % Cabernet sauvignon

Saint-Hippolyte · F - 33330 SAINT-ÉMILION · Tel. 00 33(0)5 57 74 47 11
info@chateaudeferrand.com · www.chateaudeferrand.com