



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

millésime 2012



NOTES DE DÉGUSTATION

ROBERT PARKER	90-92/100
WINE SPECTATOR	87-90/100
JAMES SUCKLING	90/100
DECANTER	15.75/20
BETTANE + DESSEAUME	14.5/20
RVF	14-15/20

Assemblage :

77 % Merlot
14 % Cabernet franc
9 % Cabernet sauvignon



et LE TEMPS S'ARRÊTA...

Climatologie

L'hiver est marqué par des températures basses qui perdurent jusqu'en avril. Puis on enregistre des précipitations importantes jusqu'à la mi-juillet. En mai et juin, les températures remontent. L'été est relativement chaud, très sec jusqu'à la mi-octobre.

Le cycle de la vigne

Ce millésime est relativement tardif. La floraison, fin mai-début juin est perturbée par des pluies. En mai et juin, les conditions chaudes et humides font craindre des risques de mildiou, obligeant toute l'équipe à la plus grande vigilance. Des moyens sont mis en place comme un effeuillage très tôt mi-juin et une vendange verte de décompactage, avec un effeuillage manuel pratiqué à partir du 9 juillet côté soleil levant. L'aération, couplée au site de Ferrand toujours bien ventilé, a aidé à éviter les maladies. La véraison est lente et hétérogène surtout sur les Cabernets, francs et sauvignons. Le stress hydrique provoqué par les chaleurs estivales a permis une bonne maturation de la vigne. L'hétérogénéité parcellaire a été nivelée par une vendange de finition en septembre.

Les vendanges sont tardives. Elles démarrent le 9 octobre pour les Merlots et le 13 octobre pour les Cabernets. Elles sont effectuées avec célérité afin d'éviter l'épisode pluvieux survenu le 17. Le tri très sévère est complété par un tri optique.

Qualité du millésime

Si la climatologie de ce millésime n'a pas été des plus favorable pendant la première partie de l'année, l'équipe de Ferrand, par son travail de surveillance constante d'abord dans les vignes puis au chai, a permis d'amener une vendange saine à une belle maturité. L'équilibre entre degré et acidité est bon. La couleur très présente, et une extraction raisonnée donne des tanins fins et soyeux avec beaucoup de rondeur.

Dégustation

Château de Ferrand 2012 dévoile une robe tuilée avec de légers reflets orangés. Le nez est intense et épicé avec des notes de cuir, de truffe et de feuilles de tabac, signes d'une belle évolution. En bouche les tanins sont fins et soyeux, la finale légèrement boisée. Ce beau millésime allie équilibre et fraîcheur.

Novembre 2023