



# CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

Millésime 2021



## NOTES DE DÉGUSTATION

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| JANE ANSON        | 92/100    |
| TERRE DE VINS     | 94/100    |
| BETTANE+DESSEAUVE | 93-94/100 |
| MARKUS DEL MONEGO | 94/100    |

## Assemblage :

- 64 % Merlot
- 35 % Cabernet franc
- 1 % Cabernet sauvignon



## Un TOURNANT

*2021 marqua un tournant pour la propriété : première année en cours de conversion bio et le premier millésime avec une plus forte proportion de Cabernet Franc dans l'assemblage final.*

### Climatologie et cycle de la vigne

L'hiver 2021 est frais et humide (jusqu'à 350mm. de pluie). Les premiers bourgeons apparaissent fin mars, un peu en avance. Alors que le pays est frappé début avril par un important épisode de gel, Ferrand est épargné, sans doute grâce à sa position dominante. A partir du 5 mai, les températures sont plus fraîches, assorties de fortes pluies (127mm de pluie du 4 au 25 mai) qui viennent ralentir le développement de la vigne. La floraison est plus tardive et plus longue (du 26 mai au 3 juin).

A partir du 16 juin, de fortes pluies s'abattent sur le vignoble jusqu'à la mi-juillet. Ce deuxième épisode de pluies est source de stress, en particulier pour cette première année de conversion bio : dans les vignes, les travaux s'intensifient pour aérer au maximum les grappes. Grâce à cette anticipation, Ferrand est peu impacté par le mildiou.

L'été est marqué par une période plus sèche qui dure jusqu'à la période des vendanges. La vigne puise dans les réserves hydriques du terroir argilo-calcaire de Ferrand. La véraison commence autour du 28 juillet.

En septembre, les nuits fraîches permettent de conserver la fraîcheur et les arômes très qualitatifs des raisins.

### Les vendanges

Le 30 septembre, les vendanges démarrent avec les jeunes vignes sous un beau soleil. Après 8 jours de récolte, nous prenons le pari d'attendre quelques jours de plus pour laisser aux cabernets le temps de parfaire leur maturité. Ils sont enfin ramassés les 18 et 20 octobre.

### Commentaire de dégustation

Avec une proportion de cabernet franc plus importante, Château de Ferrand 2021 est marqué par la fraîcheur, l'éclat, la vivacité et un bel équilibre.

Novembre 2023