



# CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

millésime 2005



## UN MILLÉSIME D'EXCEPTION

### Climatologie

C'est une grande année qui va produire un vin d'exception, année pourtant particulièrement sèche tout au long du cycle végétatif. L'autre caractéristique de ce millésime et son corollaire, est son déficit hydrique important dès l'hiver qui ne se démentira pas pendant toute la durée du cycle, exceptionnellement chaud jusqu'aux vendanges. Les températures nocturnes d'août resteront fraîches, le beau temps sec se poursuivra jusqu'en septembre et octobre.

### Le cycle de la vigne

On observe une progression rapide de la végétation dès le mois d'avril, un travail d'ébourgeonnage est nécessaire. La floraison commence fin mai avec une mi-floraison autour du 4 juin aussi bien pour les Merlots que pour les Cabernets francs, les Cabernets sauvignon suivent de près. La vigne s'est adaptée aux fortes chaleurs de juin, les premières baies sont bien visibles le 20 juillet. La mi-véraison est atteinte le 8 août pour les Merlots. Il faudra un effeuillage et une vendange verte pour ne conserver que de belles grappes, de petites tailles en raison du déficit hydrique mais concentrées. Le rendement est faible, autour de 36hl/ha. Les vendanges sont étalées du 20 septembre au 7 octobre, les raisins sont ramassés à pleine maturité.

### Qualité du millésime

Les nuits fraîches ont permis de conserver un bon niveau d'acidité et les arômes sont sublimés par la concentration. Les conditions sont remplies pour une vendange idéale en terme de maturité, favorisée par une arrière saison magnifique qui permet de récolter parcelle après parcelle, et de sélectionner les grappes dans un état sanitaire parfait.

Les Cabernets francs sont d'une qualité remarquable, les cuvaisons en douceur respectent le potentiel tannique et l'acidité.

### Dégustation

La robe est pourpre, profonde. Le nez est puissant avec des notes de fruits noirs et d'épices. La bouche est chaleureuse, les tanins sont denses, et bien fondus. La finale d'une belle fraîcheur est longue, interminable, elle conserve sa fraîcheur aromatique. Vin d'un grand potentiel de garde.

**Assemblage :** 75 % Merlot  
14 % Cabernet franc  
11 % Cabernet sauvignon

NOTES DE DEGUSTATION  
WINE ENTHUSIAST 90  
DECANTER WORLD  
WINE AWARDS 2009  
GUIDE HACHETTE 1 ETOILE



Novembre 2023