



# CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

Millésime 2016



## Un grand millésime de garde

### Climatologie et cycle de la vigne

L'hiver a été doux et arrosé. Malgré des précipitations importantes, plus de 200 mm, les températures sont dans l'ensemble restées au-dessus de la moyenne. Le débourrement s'est effectué de façon précoce, vers le 23 mars pour les Merlots, vers le 28 mars pour les Cabernets francs et Cabernets sauvignons. La floraison intervient du 3 au 13 juin pour les Merlots et jusqu'au 16 juin pour les Cabernets. Elle se déroule dans de bonnes conditions. La nouaison est belle et complète. Fin juin un temps sec s'installe. Juillet est chaud avec une pluviométrie faible. Une contrainte hydrique favorable à la maturation de petites baies s'installe. La vigne entre lentement dans un processus de maturation. La véraison est tardive, 5 août pour les Merlots et vers le 10 août pour les Cabernets. La mi-véraison intervient autour du 16 août. La maturation des raisins est lente et satisfaisante. Les sols argilo-calcaires de Ferrand favorisent une bonne assimilation due au travail des sols en profondeur. On observe un bon état sanitaire de la vigne. Fin août, un passage est fait dans les jeunes parcelles de Merlot plus fragiles, pour éviter le stress hydrique et un blocage de maturité. Les parcelles plus anciennes et les vieilles parcelles ne présentent aucun blocage de maturité. Le temps sec et chaud se maintient jusqu'à la récolte, avec des nuits fraîches. Septembre affiche une température supérieure à la moyenne. Deux passages pluvieux apportent à la vigne une fraîcheur supplémentaire qui va accélérer la maturation des raisins. Le vignoble est saint.

### Les vendanges

Elles s'annoncent tardives. Et laissent présager d'une bonne qualité. Les Merlots sont vendangés à maturité optimale du 4 au 17 octobre, et les Cabernets du 17 au 19 octobre. L'équilibre sucre/acidité observé est parfait, tout comme les conditions sanitaires.

### Commentaire de dégustation

Ce grand millésime a une couleur rubis foncé intense. Au premier nez se dévoilent des arômes de cassis, mûre ou encore fruits des bois, typiques de Saint-Émilion. Après quelques instants, le nez se complexifie avec des arômes fruités plus intenses, un boisé fin et équilibré. En bouche, l'attaque est franche avec des tanins présents, laissant présager un grand millésime de garde. La finale est suave, marquée par des arômes de fruits noirs et une belle longueur.

Novembre 2023

### NOTES DE DÉGUSTATION

JAMES SUCKLING	95/100
JANCIS ROBINSON	16.5/+20
BETTANE+DESSEAUME	15.5/20
MARKUS DEL MONEGO	93/100
VINOUS	93/100
DECANTER	91/100

### Assemblage :

- 80 % Merlot
- 15 % Cabernet franc
- 5 % Cabernet sauvignon

