



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

Millésime 2018



NOTES DE DÉGUSTATION

JAMES SUCKLING	95/100
WINE SPECTATOR	94/100
DECANTER	92/100
YVES BECK	94/100
BETTANE+DESSEAUVE	17/20
MARKUS DEL MONEGO	93/100
RVI	95/100
RVF	15,5-16/20

Assemblage :

73 % Merlot
27 % Cabernet franc



Le premier d'une grande trilogie

Climatologie et cycle de la vigne

Après un hiver froid et normalement pluvieux, le débourrement est homogène et se déroule dans les normes. À la fin du printemps, des températures anormalement douces associées à une importante période de précipitations (215 mm de pluie sont enregistrés sur 19 jours) entraînent une accélération du développement végétatif. Grâce à la réactivité des équipes et à leur travail de précision, la vigne est épargnée de toute maladie et la floraison se déroule dans de bonnes conditions.

L'été 2018, très chaud et sec (seulement 10 jours de pluie pour un cumul de 89 mm), marque un tournant décisif dans la qualité et la maturation du futur raisin. La croissance de la vigne est d'abord ralentie puis reprend lentement grâce au terroir argilo-calcaire de Ferrand qui libère l'humidité présente dans les sous-sols, lui permettant d'entrer dans son cycle de maturation.

Le mois d'août est sec et parfois très chaud. La véraison se déroule dans de bonnes conditions pour le Merlot comme pour le Cabernet. Septembre offre des conditions optimales pour préserver les arômes avec des nuits fraîches et des journées généreusement ensoleillées.

Les vendanges

Les vendanges du millésime 2018 sont particulièrement précoces pour Château de Ferrand : elles débutent le 24 septembre par les Merlots, ramassés manuellement jusqu'au 3 octobre. Les Cabernets francs sont eux récoltés du 9 au 10 octobre. Le vignoble est parfaitement sain, les rendements sont bons et la récolte d'une qualité exceptionnelle.

Commentaire de dégustation

Château de Ferrand 2018 dispose d'une robe aux reflets grenat profond. Son nez est expressif et flatteur, avec des notes de fruits rouges tels que la framboise ou la fraise des bois. Après quelques minutes, se dévoilent des notes de violettes et de noisettes grillées. En bouche, c'est un vin voluptueux, gourmand et soyeux avec une finale très aérienne portée par le fruit. Ce 2018 s'inscrit dans la lignée des plus grands millésimes tels que 2010 et 2016.

Novembre 2023