



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

Millésime 2019



NOTES DE DÉGUSTATION

ANTONIO GALLONI	92+/100
JAMES SUCKLING	95/100
ANDREAS LARSSON	94/100
YVES BECK	94/100
JANE ANSON	93/100
JAMES MOLESWORTH	92/100
MARKUS DEL MONEGO	94/100

Assemblage :

73 % Merlot
27 % Cabernet franc



L'élégant

Climatologie et cycle de la vigne

L'hiver 2019 est étonnamment doux et sec. Les températures douces du mois de février entraînent un débourrement précoce mais homogène. Le printemps débute par deux épisodes de gel qui affectent le vignoble de Saint-Émilion le 13 avril et les 5 et 6 mai. Fort heureusement, Ferrand est épargné en raison de sa situation géographique élevée. En mai, le temps est mitigé et les pluies abondantes présentent des risques pour la fleur. La vigne accuse un léger retard dans son cycle végétatif.

L'été 2019 est marqué par deux vagues de chaleur, dès la fin juin et jusqu'en juillet. Certains jours, les températures dépassent les 38°C mais grâce au terroir argilo-calcaire de Ferrand, la vigne n'en sera pas affectée. Le début de la véraison fin juillet est déclenché par les orages du 16 et 17 juillet avec 50 mm de pluie.

En août, la véraison est rapide et homogène, les réserves hydriques sont bonnes, la maturation des raisins est satisfaisante. Fin août, nous opérons une légère vendange en vert de finition.

Septembre est propice à une belle maturité en raison de journées ensoleillées succédant à des nuits fraîches.

Les vendanges

Les vendanges du millésime 2019 débutent le 19 septembre pour conserver la fraîcheur du vin. Les merlots sont ramassés en premier du 19 au 27 septembre, puis les cabernets francs, récoltés les 3 et 4 octobre. La récolte est saine et la qualité exceptionnelle.

Commentaire de dégustation

Château de Ferrand 2019 se caractérise au nez par un bel éclat de fruit frais. Le merlot apporte des notes suaves et veloutées contrebalancées par le cabernet franc qui apporte une structure tannique et de la fraîcheur avec une finale d'une grande finesse. Un vin tout en équilibre marqué par la fraîcheur, l'élégance et une belle intensité aromatique.

Novembre 2023