



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

Millésime 2020



NOTES DE DÉGUSTATION

| | |
|----------------|---------|
| JAMES SUCKLING | 94/100 |
| WINE SPECTATOR | 92/100 |
| DECANTER | 94/100 |
| JEB DUNNUCK | 94/100 |
| ALEXANDRE MA | 94+/100 |

Assemblage :

- 74 % Merlot
- 25 % Cabernet franc
- 1 % Cabernet sauvignon



L'é t i n c e l a n t

Climatologie et cycle de la vigne

Après un hiver étonnamment doux et sec (environ 45 millimètres de pluie en janvier et février), le printemps et les premiers bourgeons apparaissent en avance sur l'ensemble du vignoble. La poussée est rapide et homogène. En avril et mai, une fraîcheur inhabituelle et d'importantes précipitations vont finalement ralentir un développement précoce. La vigne reprend un rythme de croissance normal avec une floraison autour du 19 mai. Cette précocité accompagnée de fortes pluies demandent un travail intense dans les vignes jusqu'à fin juin. Grâce à sa position unique en hauteur, le vignoble de Ferrand n'est pas affecté par l'humidité : le drainage est efficace et les réserves hydriques se remplissent.

Pendant l'été, la vigne est mise à rude épreuve avec des mois de juillet et août particulièrement chauds et secs. Ces températures élevées n'affectent pas le vignoble qui, grâce aux sols argilo-calcaire, bénéficie d'une bonne alimentation hydrique - toute l'expression du terroir de Ferrand.

La véraison des merlots et des cabernets a lieu autour du 13 juillet. La vigne est à son équilibre, le vignoble est très homogène. Fin août, 30 millimètres de pluie viennent rafraîchir la plante et lui permettent de terminer son cycle.

Septembre débute par une importante vague de chaleur, heureusement sans conséquences : à nouveau, le terroir frais de Ferrand permet à la vigne de supporter la sécheresse.

Les vendanges

Les vendanges 2020 débutent le 14 septembre et marquent ainsi l'histoire de la propriété par leur précocité. Le vignoble est sain et homogène, la qualité de la récolte excellente.

Commentaire de dégustation

Le millésime 2020 est cristallin, avec un nez éclatant. A la dégustation, il est marqué par de beaux équilibres et une incroyable fraîcheur, signe d'un grand potentiel. De jolies nuances également, portées par des notes de fleurs et de fruits rouges. Le toucher en bouche est velouté, avec des tanins frais et soyeux. Château de Ferrand 2020 est un vin racé à l'équilibre subtil et d'une belle richesse aromatique.

Novembre 2023