



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

millésime 2011



UN GRAND CLASSIQUE

Climatologie

Un millésime marqué par des températures exceptionnellement chaudes dès le mois d'avril, début de la période végétative, avec des pics à 30°C, puis aux mois de mai et juin, où l'on note 38°C le 26 et 27 juin. Juillet apparaît plus frais, avec quelques précipitations. Si le mois d'août est chaud et humide, des températures chaudes et un temps sec en septembre permettent de rentrer la récolte dans de bonnes conditions.

Le cycle de la vigne

Le débourrement est plutôt précoce, à la fin du mois de mars. La douceur des températures qui suit induit une mi-floraison précoce aussi autour du 13 mai. La floraison est très homogène, avec des Cabernets proches des Merlots. L'été chaud et humide impose un suivi important de l'équipe de Ferrand pour récolter une vendange saine. Les vendanges ont lieu du 21 au 29 septembre, le tri optique permettant de compléter les premiers tris effectués à la vigne.

Qualité du millésime

L'importance des travaux à la vigne et des tris successifs effectués a permis d'obtenir une grande homogénéité des raisins. Le potentiel phénolique est élevé, notamment dû à de fortes valeurs d'anthocyane. Les extractions se font en douceur, la vinification bien contrôlée est précise.

Dégustation

Le millésime 2011 se pare d'une jolie robe grenat accompagnée de légers reflets rosés. Son nez s'ouvre à l'aération sur des notes de fruits noirs comme la mûre et la cerise avec une pointe d'évolution qui tend sur la truffe et une touche épicée vient rafraîchir l'ensemble. En bouche, une attaque fraîche nous accueille et évolue sur des tannins souples, mais toujours présents. C'est donc un bel équilibre qui assure un potentiel de garde. On termine avec une finale longue, douce, et légèrement épicée. Un millésime représentatif du terroir de Ferrand avec un bel avenir devant lui.

Assemblage : 79 % Merlot
11 % Cabernet franc
10 % Cabernet sauvignon

NOTES DE DÉGUSTATION

BETTANE+DESSEAUME 15-16/20
WINE SPECTATOR 90/100



Novembre 2023