



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

millésime 2006



NOTES DE DÉGUSTATION
WINE ENTHUSIAST 88
DECANTER WORLD
WINE AWARDS 2010

UN VIN D'UNE BELLE QUALITÉ

Climatologie

A un hiver sec et froid succède un printemps aux températures conformes aux normales saisonnières, légèrement plus chaud en juin. En juillet la température est caniculaire avec 20 jours au dessus de 20°C. En août le temps se rafraîchit et des pluies apparaissent. Le mois de septembre est chaud et sec, avec des épisodes pluvieux à la mi-septembre.

Le cycle de la vigne

Le débourrement a lieu mi-avril. La végétation progresse lentement jusqu'au 20 mai puis la vigne connaît une croissance très active en raison de fortes chaleurs. Mi-floraison le 8 juin. Véraison des Merlots précoce, fin juillet. Mi-véraison vers le 10 août. La fraîcheur contrastée et les pluies du mois d'août fragilisent la maturité des raisins et nécessitent un travail soigné et continué à la vigne. Les vendanges des Merlots commencent le 20 septembre. La période chaude et sèche qui suit va permettre d'étaler la récolte et de terminer les vendanges par les Cabernets le 4 octobre.

Qualité du millésime

2006 est un millésime qui a demandé une attention de tous les instants à la vigne en raison des aléas climatiques, fortes chaleurs puis précipitations, donnant au final une récolte assez faible mais d'une qualité irréprochable.

Dégustation

Ferrand 2006 se présente dans sa robe aux reflets orangés. Son nez, qui gagne beaucoup à s'ouvrir tranquillement, tend sur des notes d'épices douces et de fruits compotés comme le coing. L'attaque est douce et son évolution est très bien équilibrée. C'est la finale qui vient nous surprendre en assumant une fraîcheur et une trame tannique puissante pour un vin de 17 ans.

Assemblage : 83 % Merlot
10 % Cabernet franc
7 % Cabernet sauvignon



Novembre 2023