



CHATEAU DE FERRAND

GRAND CRU CLASSÉ SAINT-ÉMILION

millésime 2009



LE DÉBUT D'UNE BELLE LIGNÉE

Climatologie

A un hiver froid succède un printemps sec et chaud puis un été ensoleillé, marqué par une forte amplitude thermique. Au mois d'août les journées sont chaudes et les nuits fraîches. On note un déficit hydrique sur toute la période et jusqu'au mois d'octobre où le beau temps perdure.

Le cycle de la vigne

Un orage de grêle survenu le 12 mai a diminué fortement le rendement des parcelles sur 1/3 de la propriété. La mi-floraison se situe autour du 5 juin. Très homogène, elle se déroule dans des conditions particulièrement chaudes et sèches. L'effeuillage et la vendange verte sont modérés, le rendement sera faible. La véraison est rapide et homogène, grâce au superbe temps du mois d'août. De façon inhabituelle, on note un faible écart de maturité entre les Merlots, les Cabernets francs et sauvignons. Les conditions climatiques optimales permettent de récolter des baies dans un état sanitaire parfait. Vendanges le 1er octobre pour les Merlots, jusqu'au 10 octobre pour les Cabernets sauvignons.

Qualité du millésime

Il se caractérise par un équilibre parfait, dû à un raisin sain, d'une belle maturité. Pour avoir conservé sa fraîcheur et ses qualités aromatiques, il signe une grande année.

Dégustation

Une robe pourpre profond aux reflets saumonés nous annonce une certaine évolution. Au nez, une incroyable gourmandise nous accueille sur des arômes de fruits intenses, une pointe d'élevage et un léger sous-bois. C'est en bouche que ce millésime solaire s'assume. Une grande générosité et ampleur aromatique viennent prendre toute la bouche, soutenues par des tannins fondus et une fraîcheur toujours présente.

Assemblage : 83 % Merlot
14 % Cabernet franc
3 % Cabernet sauvignon



Novembre 2023