

CHÂTEAU DE FERRAND

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

CHÂTEAU DE FERRAND

2024



Parce qu'elle est l'œuvre de la nature, la viticulture réserve des surprises. S'y rajoutent des bouleversements économiques, des changements sociétaux et des modulations climatiques imprévisibles.

2024 à Ferrand a été l'année du rebond, d'une conjonction d'éléments très positifs pour entretenir la flamme, analyser les lignes de tension, affronter les risques, repartir sur des chemins salvateurs.

Plus que jamais, l'équipe renforcée s'est encore professionnalisée, abordant avec conviction les voies de la reconquête des marchés.

Le vignoble est désormais certifié en agriculture biologique, gage de qualité et de sécurité alimentaire.

Les travaux du village viticole se poursuivent pour une optimisation des pratiques et des matériels.

La propriété, repensée en entreprise d'avenir s'appuie désormais sur trois piliers : le vin, dont la qualité s'améliore sans cesse, l'œnotourisme haut de gamme et la dimension culturelle et artistique, illustrée par la collection très originale d'œuvres de la famille réalisées au stylo BIC.

Cette trilogie représente une arme de choix pour affronter l'avenir. Aujourd'hui Ferrand, grâce à ces atouts, offre une marque de référence avec laquelle il faut compter.

La story de Ferrand se retrouve dans la nouvelle étiquette, réalisée au stylo BIC, aussi tonique que poétique, alliance de modernité et de classicisme, synthèse de l'esprit conquérant qui nous anime pour vous accompagner sur tous les marchés.

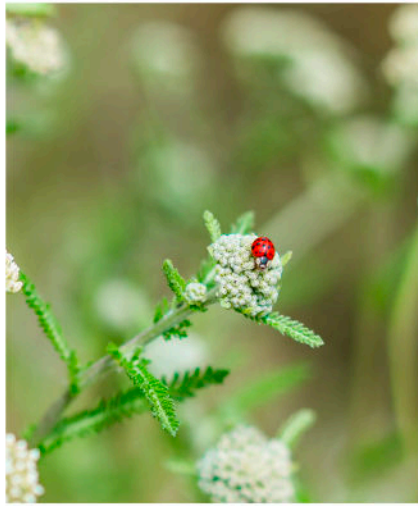
Que notre soif d'agir, que la flamme de Ferrand partagée avec vous, nous mène ensemble sur la voie prometteuse d'un avenir heureux.

PAULINE CHANDON-MOËT

2024

UN MILLÉSIME EXIGEANT

Premier millésime certifié en agriculture biologique, 2024 a été façonné dans des conditions climatiques contrastées mettant à l'épreuve le vignoble et le travail des équipes. Un millésime exigeant où la précision, la rigueur et la réactivité ont été de mise pour révéler les qualités de Château de Ferrand.



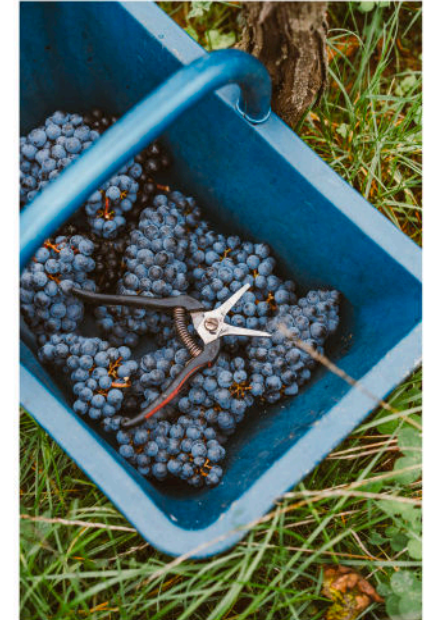
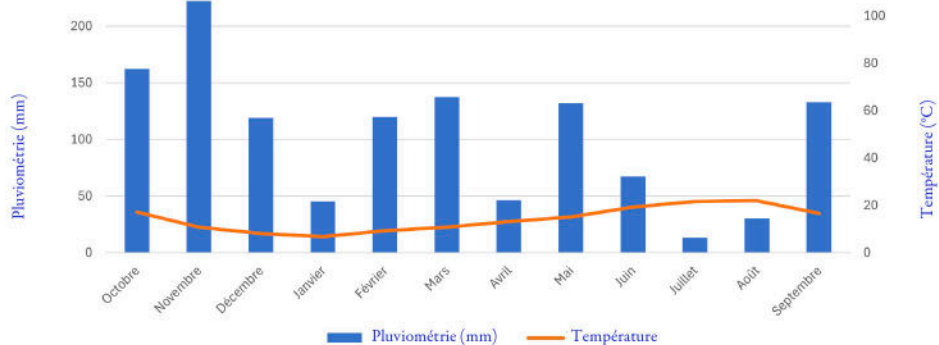
L'hiver est anormalement chaud et pluvieux, avec un cumul de 800 mm sur un total de 1200 mm sur ce millésime. Cette pluviométrie exceptionnelle entraîne un débourrement précoce autour du 23 mars, accompagné d'une pression cryptogamique inhabituelle nécessitant une surveillance accrue et plusieurs interventions ciblées.

Au printemps, les températures fraîches viennent ralentir la floraison qui s'opère doucement jusqu'au 29 mai, sous un ciel clément.

Juin est le mois de tous les défis : la météo capricieuse et une croissance végétative soutenue exigent une vigilance continue et un travail méticuleux pour contrôler le mildiou et optimiser l'équilibre foliaire. L'enherbement des sols joue un rôle clé en favorisant un meilleur drainage.

La véraison (observée entre le 10 et le 12 août) se déroule dans de bonnes conditions, soutenue par des interventions précises et régulières de rognage, puis d'effeuillage afin de favoriser une bonne exposition et une aération optimale des grappes.

DIAGRAMME OMBROTHERMIQUE
(OCTOBRE 2023-SEPTEMBRE 2024)
AU CHÂTEAU DE FERRAND

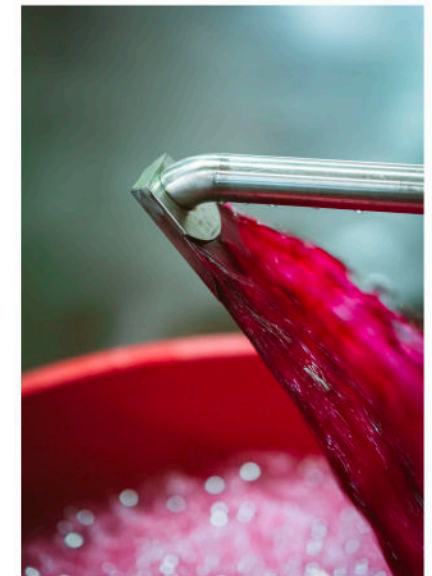


LES VENDANGES

2024

Face à des conditions météo automnales, les vendanges démarrent le 23 septembre. Une équipe de quarante vendangeurs est mobilisée pour récolter ce nouveau millésime efficacement. Le rythme est soutenu, l'ambiance joyeuse.

Dans les chais, les baies sont méticuleusement triées par une succession de trois tables de tri puis une table de tri optique. Les fermentations alcooliques ont lieu en douceur, avec des remontages maîtrisés pour permettre une extraction délicate qui sublimerait la matière tout en conservant la pureté aromatique du millésime.



LE MILLÉSIME
2024

Vendanges

Merlots : 23 septembre au 4 octobre

Cabernets : 4 au 8 octobre

Assemblage

75 % Merlot

25 % Cabernet franc

Heureuse surprise pour ce millésime difficile. Château de Ferrand 2024 se distingue par une belle fraîcheur aromatique, avec des arômes de fruits frais, fruits noirs et rouges. En bouche, l'attaque est fraîche, vive, le milieu de bouche tout en rondeur et la finale marquée par des notes épicées.

Plaisant et agréable à boire dès aujourd'hui.

CHÂTEAU DE FERRAND
339 allée de Saint-Poly, Saint-Hippolyte
33330 Saint-Émilion - F

Tél : +33 (0)5 57 74 47 11
info@chateauferrand.com

www.chateauferrand.com

