



MILLÉSIME 2022

L'ICONIQUE

CLIMATOLOGIE ET CYCLE DE LA VIGNE

Après un hiver particulièrement doux et sec (175 mm sur les 4 premiers mois de l'année), les premiers bourgeons apparaissent avec un peu d'avance. Le 30 mars, 50% du vignoble est débourré. Début avril, plusieurs épisodes gélifs dont 2 particulièrement intenses les 2 et 3 avril viennent menacer la région. Grâce à sa position en hauteur, le vignoble de Ferrand est épargné. Rapide et précoce, la floraison se déroule dans d'excellentes conditions (mi-floraison au 23 mai).

L'été 2022 est très chaud et sec, marqué par seulement 28 mm de pluie sur les mois de juillet et août et quelques épisodes caniculaires. Le terroir argilo-calcaire si particulier de Ferrand permet une bonne alimentation hydrique de la plante : le vignoble souffre très peu de stress hydrique. La vigne prouve sa résilience, fruit du travail des sols et de la gestion du feuillage réalisés tout au long de l'année. La véraison est précoce, la mi-véraison est atteinte le 29 juillet pour les Merlots et le 05 août pour les Cabernets francs.

LES VENDANGES

Les vendanges du millésime 2022 ont débuté le 5 septembre avec les jeunes plants et se sont achevées le 5 octobre avec un total de 13 jours de vendanges échelonnés sur un mois. Grâce à des conditions climatiques extraordinaires, avec des journées chaudes et des nuits fraîches, la récolte s'est faite à un rythme idéal, afin d'obtenir une maturité optimale.

ASSEMBLAGE

66 % Merlot
34 % Cabernet franc

NOTES DE LA PRESSE

BETTANE-DESSEAUVE	96/100
LE FIGARO	95/100
LA RVF	92/100
TERRE DE VINS	95/100

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Château de Ferrand 2022 dévoile une couleur grenat éclatante et profonde. Au nez, un bel éclat aromatique avec des notes subtiles et élégantes de fruits frais. En bouche, l'attaque est vive, les tanins sont frais, fins et onctueux. Le Cabernet franc apporte une belle tension, avec une perception charnue et veloutée. Château de Ferrand 2022 est un vin dynamique, expressif, avec un très bel équilibre, marqueur du terroir calcaire de Ferrand.

Novembre 2025



VINTAGE 2022

THE ICONIC

CLIMATE CONDITIONS AND GROWING PERIOD

Following a particularly mild, dry winter (only 175 mm during the first four months of the year), the first buds began to appear slightly early. 50% of bud burst had arrived by the 30th of March. Numerous episodes of frost in early April, including two particularly intense cases on the 2nd and 3rd of April, threatened the region. The Ferrand vineyard was spared thanks to its elevated position. Flowering took place early and at a rapid pace, under exceptional conditions (mid-flowering on the 23rd of May).

The summer of 2022 was very hot and dry, with just 28 mm of rainfall in the months of July and August and a few periods of scorching heat. Thanks to Ferrand's unique clay-limestone terroir, that absorbed the rain water in the winter, the plant was suitably supplied with water in the summer. The Ferrand vineyards were not significantly affected by water stress. The vines demonstrated their resilience, the result of soil tilling and leaf canopy management work performed throughout the year. Veraison was early. Mid-veraison was on the 29th of July for the Merlots and the 5th of August for the Cabernets francs.

HARVESTS

Harvesting for the 2022 vintage began on the 5th of September (for the youngest vines) and was completed on the 5th of October, making a total of 13 harvest days spread out over the course of a month. Extraordinary weather conditions, with warm days and cool nights, allowed us to take our time with the harvests in order to obtain optimum maturity.

TASTING COMMENTARY

Château de Ferrand 2022 is a deep, radiant garnet in color. The nose presents a fine aromatic profile with subtle, elegant notes of fresh fruit. On the palate, the attack is lively and the tannins fresh, fine and smooth. The Cabernet franc provides lovely tension, with full-bodied, velvety texture. Château de Ferrand 2022 is a dynamic, expressive, and well-balanced wine, showcasing the Ferrand limestone terroir.

November 2025

BLEND

66 % Merlot
34 % Cabernet franc

SCORES

ALEXANDRE MA	95/100
BETTANE-DESSEAUVE	96/100
DECANTER	95/100
FIGARO	95/100
JAMES SUCKLING	94/100
JANE ANSON	94/100
JEFF LEVE	95/100