



MILLÉSIME 2023

L'ÉTONNANT

CLIMATOLOGIE ET CYCLE DE LA VIGNE

Ce millésime nous surprend par sa singularité : jamais enregistré depuis plus de 5 ans, la station météo relève pour 2023 un cumul annuel de précipitations supérieur à 1000 mm. Pourtant, ces pluies témoignent d'une irrégularité climatique certaine. Ce millésime est marqué par plusieurs vagues de sécheresse, dont un mois entre janvier et février et presque autant en septembre, atteignant des records pour Ferrand. Puis, quelques épisodes orageux, parfois plus de 20 mm en l'espace de quelques heures, interrompent ces intervalles de temps sec. La température moyenne annuelle de 14,7 °C témoigne d'un millésime relativement doux, une fois encore avec quelques valeurs estivales hors normes touchant les 40°C.

Ces conditions climatiques nouvelles permettent un débourrement précoce aux alentours du 27 mars et une floraison éclair fin mai pour les Merlots et début juin pour les Cabernets. Début août, la véraison laisse place à une longue période de maturation pour les raisins qui se chargeront en sucres tout au long de l'été.

LES VENDANGES

Les vendanges sont précoces, après une fin d'été caniculaire. Les premiers coups de sécateurs sont donnés pour les jeunes vignes de Merlot le 11 septembre. Parcelles après parcelles, le rythme est soutenu et cadencé. Au chai les raisins sont triés en fonction du cépage afin de garantir et de préserver l'intégrité des baies et la qualité de la récolte. Les vendanges s'achèvent le 3 octobre dans les meilleures conditions possibles, avec un total de 15 jours de récolte pour ce millésime 2023 un peu surprenant.

ASSEMBLAGE

70 % Merlot
30 % Cabernet franc

NOTES DE LA PRESSE

ALEXANDRE MA	94-96/100
BETTANE+DESSEAUVE	92-93/100
DECANTER	94/100
FIGARO	93-96/100
FORBES	97/100
JAMES SUCKLING	94-95/100

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Château de Ferrand 2023 est expressif et équilibré. Ce vin traduit parfaitement son terroir. Il exprime toute la gourmandise d'un fruit frais mûrit au soleil et irrigué par ses terres d'argiles. La fraîcheur et la vivacité du Cabernet acquises sur les abords calcaires du plateau donnent à ce vin légèreté, texture et longueur en bouche. La délicatesse et la profondeur de la structure tannique donne du relief à ce vin harmonieux.

Septembre 2025



VINTAGE 2023

THE SURPRISING

CLIMATE CONDITIONS AND GROWING PERIOD

This vintage was astonishingly unusual: for the first time in more than five years, the weather station recorded annual rainfall of more than 1000 mm for 2023. However, this rain heralded a certain level of climatic irregularity. The vintage was marked by various episodes of drought, including a month between January and February and almost as much in September, setting records for Ferrand. Then, various storms – in some cases with more than 20 mm in just a few hours – came to break up the dry weather. The average annual temperature of 14.7°C attests to a relatively mild vintage, once again with some unusual summer measurements reaching 40°C.

These new climatic conditions enabled early budding around 27th March and rapid flowering in late May for Merlot and early June for Cabernet. At the beginning of August, veraison gave way to a long period of ripening for the grapes, which built up their sugars throughout the summer.

HARVESTS

Harvests took place early after a scorching end to the summer. The secateurs made their first cuts on the young Merlot vines on 11th September. This continued at a steady, rhythmic pace, plot by plot. In the winery, the grapes were sorted by variety to ensure and preserve all of the fruit and the quality of the harvest. Harvests were completed on 3rd October in the best possible conditions, with a total of 15 harvest days for this somewhat surprising 2023 vintage.

BLEND

70 % Merlot
30 % Cabernet franc

SCORES

ALEXANDRE MA	94-96/100
BETTANE+DESSEAUVE	92-93/100
DECANTER	94/100
FIGARO	93-96/100
FORBES	97/100
JAMES SUCKLING	94-95/100

TASTING COMMENTARY

Château de Ferrand 2023 is expressive and well balanced. This wine is a perfect reflection of its terroir. It expresses the gourmet style of a fresh sun-ripened fruit, irrigated by its clay soils. The freshness and vibrancy of the Cabernet gained from the limestone fringes of the plateau give this wine liveliness, texture and a lingering finish on the palate. The delicacy and depth of the tannic structure elevates this harmonious wine.

September 2025