



MILLÉSIME 2024

L'EXIGEANT



Premier millésime certifié biologique de la propriété et le premier à arborer la nouvelle étiquette du château. Réalisé au stylo à bille BIC®, ce nouveau design incarne l'essence même de Ferrand, un lieu où le vin et l'art se rencontrent.

CLIMATOLOGIE ET CYCLE DE LA VIGNE

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.

LES VENDANGES

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.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

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.

Juin 2026

ASSEMBLAGE

75 % Merlot

25 % Cabernet franc

NOTES DE LA PRESSE

JAMES SUCKLING 93-94/100

YVES BECK 93-95/100

TERRE DE VINS 93-94/100

DECANTER 92/100

BETTANE+DESSEAUVE 93-94/100

JANE ANSON 92/100

THE DRINK BUSINESS 92-94/100



VINTAGE 2024

THE DEMANDING

The estate's first certified-organic vintage and the first to don the new label of Château de Ferrand. Created with a BIC® ballpoint pen, this new design embodies the essence of Château de Ferrand, a place where wine and art collide.

CLIMATE CONDITIONS AND GROWING PERIOD

The winter was unseasonably warm and damp, with 800mm of rain over this period alone, compared to 1200mm for the entire vintage. This high rainfall led to an early bud break around 23th March, accompanied by unusually high fungal pressure, requiring increased monitoring and several targeted interventions.

Cool spring temperatures slowed down flowering, which occurred gradually until 29th May under clear skies.

June was particularly challenging: the erratic weather and vigorous growth required constant vigilance and meticulous work to control mildew and optimise leaf balance. The cover crops played a key role in increasing drainage.

Véraison (observed between 10th and 12th August) took place under good conditions, supported by precise, regular trimming and leaf removal to promote the bunches' exposure to sunlight and optimal aeration.

HARVESTS

Harvest began on 23rd September, amid autumnal weather. A team of forty pickers was set up to pick this new vintage efficiently. The pace was steady and the atmosphere cheerful.

In the cellar, the grapes were carefully sorted across three sorting tables, followed by an optical sorting table. Alcoholic fermentation was a gentle process, with considered pump-overs leading to a delicate extraction that brought out the best in the fruit while preserving the aromatic purity of the vintage.

TASTING COMMENTARY

This difficult vintage ended in a pleasant surprise. Château de Ferrand 2024 displays aromatic freshness, with notes of fresh fruit and black and red berries. On the palate, the attack is crisp and lively, with a round mid-palate and a spicy character on the finish. It is already delightfully approachable in its youth.

June 2026

BLEND

75 % Merlot

25 % Cabernet franc

SCORES

JAMES SUCKLING 93-94/100

YVES BECK 93-95/100

TERRE DE VINS 93-94/100

DECANTER 92/100

BETTANE+DESSEAUVE 93-94/100

JANE ANSON 92/100

THE DRINK BUSINESS 92-94/100