



CHATEAU DE FERRAND
GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

Château de Ferrand 2014 : l'irrésistible ascension

Situé sur les hauteurs de Saint-Emilion, le Château de Ferrand compte certainement parmi les plus anciennes propriétés de l'appellation. Ce domaine de 42 hectares d'un seul tenant dont l'origine remonte au XVIIème siècle bénéficie d'un site exceptionnel dominant la vallée de la Dordogne et d'un terroir unique.



Avec un dénivelé important, un sous-sol calcaire et un sol constitué d'argiles profondes, le terroir de Ferrand permet de produire des vins frais, structurés, complexes et élégants.

L'étude très poussée des sols et du parcellaire a permis de mettre en place un programme de replantation en adaptant le choix du matériel végétal aux différents sols présents sur la propriété. Chaque parcelle est travaillée différemment suivant son potentiel et ses caractéristiques (sol, cépage, année de plantation...).

La conduite du vignoble a deux priorités : **une qualité optimale de la vendange** et **une protection phytosanitaire raisonnée**. Aucun herbicide n'est utilisé sur le domaine.

L'élaboration du vin au Château de Ferrand se fait dans des **installations entièrement rénovées** dans le respect de la beauté du site et de son architecture XVIIIème.

En 2012, le Château de Ferrand est consacré par le nouveau classement de Saint-Emilion. Il vient ainsi illustrer les investissements et la stratégie de mise en valeur initiée depuis plusieurs années par Pauline Bich et son mari Philippe Chandon-Moët, entourés d'une équipe performante dirigée par Thomas Guibert et qui ont pour objectif de conduire le vin de Ferrand au tout premier rang de son appellation. Ce classement vient également souligner tant **le potentiel de cette propriété viticole que ses singularités qui en font sa richesse**.

2014 : l'irrésistible ascension



L'année 2014 a été marquée par un printemps aux températures diurnes élevées et aux nuits fraîches. La vigne profite de ces bonnes conditions pour se développer sans excès. Le feuillage est sain, la croissance végétative homogène. La mi-floraison présente des grappes ouvertes dans un bon état sanitaire. La fin du mois de juin est moins heureuse avec des épisodes pluvieux accompagnés de violents orages. S'ensuit une période peu clémente, à la fois froide, peu ensoleillée, avec des pluies abondantes, mais les dernières semaines de septembre et octobre -sèches et ensoleillées- permettront de l'oublier. Le raisin mûrit à son rythme. La résistance de la vigne aux intempéries et la qualité de la maturité en fin de saison donnent un millésime atypique.

Les vendanges tardives ont bénéficié de ces **conditions parfaites de maturité**. Les Merlots sont ramassés du 6 au 15 octobre. Les Cabernets sont cueillis le 20 dans un état sanitaire parfait. L'équilibre sucre/acidité révèle un potentiel qualitatif réel. Le millésime se caractérise par une maturité élevée, une concentration polyphénolique satisfaisante, et un bon état sanitaire. Une vendange manuelle et un tri optique autorisent une sélection d'une grande précision.

Château de Ferrand 2014 est issu d'un assemblage **82% Merlot, 13% Cabernet Franc et 5% Cabernet-Sauvignon**. Il dévoile une couleur profonde et intense. Le nez est complexe, mûr, avec des notes torréfiées. En bouche, l'attaque est fraîche, avec une bonne puissance tannique, sans agressivité. Le fruit domine en milieu de bouche avec un beau retour aromatique et une longueur charmeuse en finale.

Service de presse : **MCG COMMUNICATION**

11, rue Fessart

92100 Boulogne-Billancourt

01 41 10 49 49 – mcg@mcg-communication.fr