

CHATEAU DE FERRAND 2015

2015 : un millésime solaire exceptionnel

Après un hiver dominé par la douceur et de faibles précipitations, le printemps se fait vite sentir avec des températures agréables et des précipitations quasi nulles.

Les premières fleurs de Merlot apparaissent le 26 mai, celles des Cabernets le 28 mai. Les températures clémentes de la fin mai ont permis le développement d'une **floraison optimale et de qualité**.

A l'arrivée de l'été, grâce à son terroir argileux et un travail du sol bien mené, le vignoble du Château de Ferrand ne souffre pas de la sécheresse de juillet en puisant dans la fraîcheur de son sous-sol.

Le cycle de la vigne ralentit. La véraison est précoce. En août on observe une baisse des températures et la survenue d'épisodes pluvieux.

La vigne profite pleinement de ces conditions pour, dans un premier temps, accélérer la véraison et, dans un second temps, faire grossir les baies de raisin.

En septembre, la maturation du raisin se fait par grand beau temps, des températures diurnes satisfaisantes et des nocturnes fraîches. **Un temps idéal pour une parfaite maturité.**



Les vendanges 2015 s'annoncent belles et favorables et débutent le 29 septembre pour les Merlots sous une météo clémente. Les Cabernets francs sont cueillis à partir du 8 octobre et les Cabernets sauvignons le 12 octobre. La récolte se déroule par temps sec, les raisins conservant ainsi une bonne fraîcheur aromatique. **La qualité est optimale et les volumes confortables, présage d'un millésime exceptionnel.**

Château de Ferrand 2015 est issu d'un assemblage **79% Merlot, 11% Cabernet franc et 10% Cabernet sauvignon.**

Ce millésime se caractérise par une robe à la couleur d'une grande profondeur. Le nez dévoile des arômes de fruits noirs bien mûrs (cassis, myrtille, cerise). A l'aération apparaissent des notes florales. L'attaque en bouche est ample, charnue avec un bel équilibre et un milieu de bouche velouté. La finale est persistante, les tanins sont soyeux et élégants. **2015 est assurément un grand millésime de garde.**

LE CHÂTEAU DE FERRAND

Situé sur les hauteurs de Saint-Emilion, le Château de Ferrand Grand Cru Classé de Saint-Emilion 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. Gonzague de Lambert a depuis peu pris la direction de l'équipe performante qui entoure les Propriétaires avec 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**.

Service de presse : MCG COMMUNICATION

11, rue Fessart 92100 Boulogne-Billancourt

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