



Margaux - 3^{ième} Grand Cru Classé en 1855

Propriétaire

Claire VILLARS LURTON

Cœnologue Conseil

Eric BOISSENOT

Superficie du Vignoble

20 hectares

Nature du sol

Graves profondes sur marnes calcaires

Age des vignes

45 ans

Vinification

Traditionnelle, en cuve béton et bois. Vinification parcelleaire.

Vin certifié Agriculture Biologique depuis 2015

Certification **biodynamie** en cours



Assemblage

79 % cabernet sauvignon, 19 % merlot et
2 % petit verdot

Elevage

40 % de barriques neuves, chêne français.
18 mois d'élevage.

CARACTERISTIQUES DU MILLESIME 2017

L'hiver a connu un déficit de précipitations parmi les plus importants depuis 2000. Ce déficit n'a pas permis de recharger en eau les nappes suite à la sécheresse de l'été 2016.

Quant aux températures, il y a un contraste entre la première partie de l'hiver qui fût froide et la deuxième partie avec des températures très douces. Cela a permis de tempérer le débourrement qui a été quand même relativement précoce.

La fin du mois d'avril a été marquée par un épisode de gel d'une rare intensité. Les températures ont atteint des valeurs négatives, infligeant au vignoble des dégâts particulièrement importants. Les parcelles se trouvant sur les croupes, plateaux et proche de la Gironde ont été épargnées. Le grand vin du Château Ferrière n'a été que peu affecté (-15%). Après cet épisode, la précocité de la croissance végétative s'accroît grâce aux températures très douces. La floraison est rapide et la nouaison est excellente.

Nos parcelles en culture en biodynamie ont montré des profils sanitaires particulièrement intéressants avec un feuillage durablement sain surtout après les pluies estivales et de début septembre où la pression était forte.

Au moment des vendanges précoces, on constate que les pellicules sont épaisses, les pépins sont mûrs, les pulpes sont aromatiques et que les tanins sont peu astringents.

2017 se caractérise par des tanins murs, les vins sont équilibrés, aromatiques et denses. Ils pourraient se comparer au 2001 avec un charme et un relief accentués. Les vins obtenus avec ce millésime nous rassurent et nous encouragent dans notre conduite du vignoble en biodynamie.