



CHATEAU DE FERRAND
GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

CHÂTEAU DE FERRAND 2023

Ce millésime, fruit de contrastes climatiques est à l'image de Ferrand aujourd'hui. Un socle fort, des racines rassurantes ancrées dans l'histoire, tout autour d'un monde qui bouge et fluctue, tel une mer parfois calme, parfois agitée.

Dans cette mer agitée, il nous faut tenir la barre, être solidaire de nos équipes, de nos partenaires, de vous qui connaissez les mêmes effets. La découverte de ce métier artisanal à corps ouvert sur la nature m'a révélé des similitudes, jamais de certitudes.

Rien n'est simple à la vigne, rien n'est simple dans la commercialisation mondiale de grands crus qu'il nous faut maîtriser. De ce paradoxe, émane notre force, celle d'une équipe, compétente, soudée, volontaire, créatrice de valeurs.



Nous progressons, les pieds bien ancrés dans l'argile du terroir de Ferrand, en nous posant les questions que l'époque, la situation, le climat interrogent et auxquelles, patiemment, en préservant, en protégeant, nous adaptons nos méthodes pour démontrer un savoir-faire exemplaire.

Avec vous, nos partenaires, nous voulons témoigner du talent de cette propriété, de l'agilité de sa jeunesse, et montrer qu'à chaque millésime, ses vins révèlent plus de personnalité, de délicatesse, de précision, de charme en procurant des émotions renouvelées.

Pauline Chandon-Moët

LE MILLÉSIME 2023

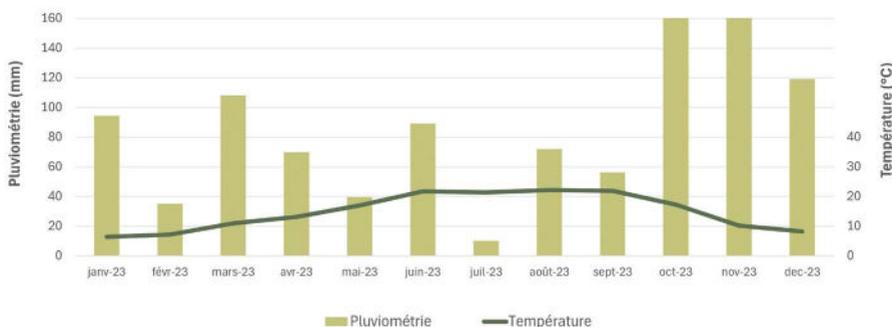
Ce millésime nous surprend par sa singularité : jamais enregistré depuis plus de 5 ans, la station météo relève pour 2023 un cumul annuel de précipitations supérieur à 1000 mm. Pourtant, ces pluies témoignent d'une irrégularité climatique certaine. Ce millésime est marqué par plusieurs vagues de sécheresse, 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.

Diagramme ombrothermique 2023 au Château de Ferrand



LES VENDANGES 2023

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.

Plus que jamais, l'adaptation de notre outil de production à un environnement changeant nous anime. Capteurs connectés, nouvelles technologies et solutions innovantes s'insèrent dans nos pratiques traditionnelles et nous aident à mieux comprendre le comportement de la vigne, à l'interpréter, le maîtriser. A la vigne comme au chai, expérimentations et adaptations sont nos maîtres mots. Ce millésime signe la dernière année de conversion bio et avec lui, nous voyons l'évolution des itinéraires techniques pour une meilleure connexion au vignoble de demain.

Les certifications ISO 14001, Terra Vitis et HVE 3 sont renouvelées chaque année grâce à l'engagement et aux convictions sociales et environnementales solidement ancrées des équipes de Château de Ferrand.



LE MILLÉSIME 2023

VENDANGES

Merlots : 11 au 27
septembre

Cabernets : 20 septembre
au 3 octobre



ASSEMBLAGE

65 % Merlot

35 % Cabernet franc

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.



Château de Ferrand
Allée de Saint-Poly,
Saint-Hippolyte
33330 Saint-Émilion - F
Tél 33 (0)5 57 74 47 11
info@chateauferrand.com
www.chateauferrand.com