

Château Ferrande

GRAVES

Membre de l'Union des Grands Crus

Le Château Ferrande est situé sur la commune de Castres-Gironde. Il s'agit d'une belle maison de Maître reconstruite à la fin du XIX^e siècle. L'histoire du Domaine est très ancienne. La présence des Romains à Castres dès le I^{er} siècle avant J-C laisse penser que, très tôt, il y a eu ici une grande activité. Plusieurs grands propriétaires se sont ainsi succédés à la tête de Ferrande au cours des siècles. Alors propriété de l'Amiral Delnaud, la Famille Castel en fit l'acquisition en 1992, après seize années d'exploitation en fermage. Le style unique des vins de la propriété allié à une recherche permanente de la qualité la plus exigeante ont permis au château Ferrande d'acquérir une renommée mondiale et d'entrer dans le cercle très « select » de l'Union des Grands Crus.



Côté Jardin



Le vignoble du Château Ferrande se trouve au cœur de l'appellation des Graves. Les 94 hectares (88 hectares de vignes rouges, 6 hectares de vignes blanches) du domaine bénéficient du terroir si particulier de cette zone d'appellation. En effet, le sol se compose essentiellement de sables et de graves contenant notamment de gros galets de surface. Très drainant, chaud la nuit, ce sol est propice aux maturités rapides et à la production de vins élégants et stylés. La forte densité de plantation (9.000 pieds / hectare) permet d'obtenir des raisins dotés d'un fort potentiel d'arômes et de finesse tout en assurant une belle concentration.

Côté Cour

C'est un chai à la modernité resplendissante qui s'offre à l'élaboration des vins du château Ferrande. Des CUVES INOX les plus performantes au système de thermorégulation surpuissant en passant par un pressoir particulièrement respectueux de la délicatesse des raisins, tout est mis en œuvre pour optimiser la qualité des raisins produits avec tant d'attention sur ce terroir de Graves. Après une vinification attentive, les rouges sont assemblés et entonnés pour 12 à 14 mois d'élevage en barriques de Chêne. Pour respecter la finesse de ces crus, les vins du Château Ferrande sont collés au blanc d'œuf avant d'être mis en bouteilles.



En coulisse



Le Château Ferrande est une seconde nature pour **Marc Maintenat**, régisseur et grand timonier de la propriété. Il ne compte plus les années passées à comprendre et apprivoiser « ce terroir à la fois généreux et exigeant ». Millésime après millésime il affirme « travailler à produire des vins en résonance avec leur terroir; des vins francs, frais, élégants et très à l'aise avec la gastronomie ». Marc Maintenat, en vinificateur expérimenté et rigoureux sait mieux que quiconque « la fragilité de ces vins d'équilibre », lui qui détient le secret de cet art du funambule-vigneron pour créer des vins dont la véritable puissance réside dans la richesse et l'élégance...

Château Ferrande

GRAVES

2006

Le millésime 2006 récompense une fois encore le travail des vignerons consciencieux. Année parfois difficile en termes météorologiques, elle a nécessité une attention de tous les instants pour maintenir les conditions nécessaires à une maturation optimum des raisins. La belle arrière saison s'est faite attendre, mettant en danger la salubrité des raisins. Comme souvent, ce sont les toutes dernières semaines qui sauvèrent le millésime en produisant de très beaux Cabernets. 2006 est finalement marquée par un style assez classique, fin et bien équilibré.

L'avis du Sommelier

Le millésime 2006 présente une robe d'une profondeur remarquable. On retrouve avec plaisir le nez immédiatement séducteur du château Ferrande : un fruit rôti par le soleil, un boisé fin et ses notes caractéristiques d'épices et de chocolat. La bouche est bien ancrée dans son terroir. L'attaque est souple, le corps particulièrement charnu, les arômes pleins de charmes et de fraîcheur. D'un remarquable équilibre, ce grand vin de Graves au style très féminin est simplement irrésistible.

- **Accords mets/vin** : poulets fermiers, oie rôtie aux morilles, cailles au foie gras, veau, belles pièces de bœuf, plats en sauces, fromages affinés.
- **Service** : à 17 °C après 1 h 30 heure d'aération.
- **Conservation** : à boire dès aujourd'hui ou à attendre en cave, à plat, à l'abri de la lumière pendant 6 à 8 ans.

Technique

Rendement : 40 hectolitres/hectare

Assemblage : 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot

Recommandations

Médaille d'OR au concours des vins de Bordeaux en 2008

Médaille d'Argent à l'International Wine & Spirit Competition en 2008

Guide Hachette 2009 : 1 étoile

La RVF, Gault Millau, Gilbert & Gaillard, Le Point, L'Express, latribune.fr

