

Château Ferrière 3ème grand cru classé en 1855

(Mars 2025)

Sommaire

- [Famille FERRIÈRE](#)
- [Bernadette Merlaut et sa fille Claire :la Biodynamie](#)
- [Caractéristiques de Ferrière](#)
- [CHÂTEAU FERRIERE 2022 : présentation](#)
- [L'Histoire de Ferrière- Wikipédia](#)
 - [Famille FERRIERE \(1775 ? et ...\)](#)
 - [Famille Feuillerat-Durand \(1913 et ..\)](#)
 - [Famille Merlaut-Villars \(1988](#)
- [Références](#)

À la fin du XVII siècle, Monsieur Gabriel FERRIERE, selon le site Ferrière actuel (2025), acteur réputé du courtage maritime, acquiert ce cru regroupant les meilleures terres viticoles du village de Margaux et lui donne son nom. « Courtier Royal » de père en fils, la famille Ferrière travaille notamment pour Louis XV et souhaite produire un vin d'excellence, pour leurs multiples réceptions. C'est deux siècles plus tard que le Château fera leur fierté en obtenant le titre de 3^e Grand Cru Classé en 1855.

À la fin des années 1980, après pratiquement 300 ans aux mains des Ferrière, une autre famille bordelaise, la famille Merlaut, en devient propriétaire.

[Bernadette Merlaut et sa fille Claire : la Biodynamie](#)

Bernadette Merlaut-Villars s'attèle à lui redonner sa splendeur d'antan. Au décès accidentel de Bernadette Merlaut, sa fille Claire reprend prématurément les rênes de la propriété. Elle n'a que 25 ans. Se révélant une viticultrice passionnée et avant-gardiste, elle impose à son tour son style et fait prendre au Château Ferrière le tournant de l'agriculture en biodynamie. Plus tard, Claire compte bien transmettre à sa fille Jeanne, troisième génération de femmes propriétaires du Château Ferrière, un domaine parfaitement sain.

[Ferrière : Pionnier de la biodynamie dans le Médoc](#)

Avec méthode et persévérance, Claire va repenser l'intégralité de la chaîne de production en renouant avec une viticulture vertueuse : en réintégrant la biodiversité tout en bannissant l'utilisation de produits chimiques. Ce qui l'amènera naturellement à convertir, puis certifier en biodynamie le vignoble ainsi que les vins du Château Ferrière.

Pionnier de la biodynamie dans le Médoc, Château Ferrière suscite des vocations. Il devient alors l'antenne médocaine du Mouvement de l'Agriculture Biodynamique (MABD). L'équipe technique soutient ainsi les propriétés viticoles en conversion, en les fédérant et en les préparant aux méthodes de la biodynamie.

La propriété a été certifiée en bio en 2015 et en biodynamie en 2018.

Château Ferrière est également le seul Grand Cru Classé en 1855 doublement certifié en biodynamie, par Demeter et Biodyvin. Il compte aussi parmi les très rares Crus Classés certifiés en biodynamie non seulement à la vigne, mais aussi au chai. Pour cela, Ferrière élabore son propre levain, évite tout intrant lors de la vinification et limite au strict minimum les apports en soufre. 20% du vin est élevé en petites cuves béton brut ovoïdes développées par la propriété en 2012, et la majorité de l'élevage se déroule en barriques neuves et en barriques d'un vin. De cette exigence naissent des vins plus minéraux, frais et éclatants, au cœur desquels le terroir s'exprime pleinement, sans fard ni artifice.

[Retour Sommaire](#)

Caractéristiques de Château FERRIERE

• ENCÉPAGEMENT

24 hectares, au cœur de l'appellation Margaux.

Sol : graves profondes sur marnes calcaires

51% cabernet sauvignon

41% merlot

6% petit verdot

2% cabernet franc

• LA VINIFICATION

Vinification parcellaire. Fermentation alcoolique avec des levures naturelles. Remontage une fois par jour pour une extraction douce. 3 semaines de macération. Vinification en température inférieure à 25°C.

CHÂTEAU FERRIERE 2022

• L'ASSEMBLAGE :

67% Cabernet sauvignon,

27% Merlot,

5% Petit verdot,

1% Cabernet franc

• L'ÉLEVAGE

18 mois dont

35% en barriques neuves,

35% en barriques d'un vin,

20% en cuves béton ovoïdes,

10% en amphores

• Dates des vendanges

Merlot : du 12 au 15 Septembre

Cabernet-Sauvignon : du 16 au 30 Septembre

Petit Verdot : Autour du 23 Septembre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Le millésime 2022 présente une très belle profondeur. Sa texture est veloutée, enveloppante. Une aromatique sur le croquant du fruit. Malgré les conditions climatiques extrêmes, le vin conserve une certaine fraîcheur, et de la tension

NOTES DES CRITIQUES

Xavier Lacombe, XL Vins, 98-99/100
La Revue du Vin de France, 95-97/100
James Suckling, 95-96/100

CONSEILS DE SERVICE

À déguster dès 2028.
Apogée du vin en 2034.
Carafage 1 à 2 heures.
Température de service de 16 à 18°C.

[Retour Sommaire](#)



L’Histoire de Château FERRIERE par Wikipédia.
[\(\[https://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2teau_Ferri%C3%A8re\]\(https://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2teau_Ferri%C3%A8re\)\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2teau_Ferri%C3%A8re)

Famille Ferrière

Le premier propriétaire est Gabriel Ferrière (1721-1792), né à [Saint-Antoine-de-Breuilh](#) en Dordogne, fils de Jean dit Aîné (1694-1748) et de Jeanne Faure. Il vient s’installer à Bordeaux et devient [courtier maritime](#) avec son oncle Jean dit Junior (1704-1779). Il achète une simple maison bourgeoise à [Margaux](#), et différentes parcelles de vigne disséminées autour du village qui forment le « Cru Ferrière », premier nom du domaine.

Gabriel (1721-1792), vend la propriété le 26 juin 1777 à Gabriel Ferrière (1747-1828), son cousin germain et fils en secondes noces de Jean dit Junior. Le nouveau propriétaire achète d’autres terres, en 1784 à Monsieur de Bouscaud de Bousquet, le 15 brumaire an IV à Jean François Moulinié, le 15 messidor an VII à Madame Appollonie Chantal marquise d’Alesme, et en 1811 à Halvor Sollberg propriétaire de « Marquis de Terme ». Le domaine prend de l’ampleur mais reste toujours très morcelé.

En 1823, Gabriel vend la propriété à son fils Jean dit Jantje (1774-1841) pour la somme de 60.000 francs. Ce dernier fait aussi en 1832 des échanges de terres pour remembrement avec le comte Jean-Baptiste de Saint-Exupéry. À la mort de Jean, la propriété est vendue au tribunal le 27 avril 1841 pour cause d’indivision et héritiers mineurs. Elle est rachetée pour la somme de 41.000 francs par sa veuve Marie Commet, qui a trois enfants héritiers : Gabriel, Michel et Rosa vivant à Bordeaux.

Lors du [classement officiel des vins de Bordeaux en 1855](#), le domaine est classé troisième cru du Médoc.

À la mort de sa mère en 1857, Michel Ferrière (1822-1884) reste seul propriétaire du domaine et échange certaines parcelles, entre autres la pièce de Cenot, et porte la superficie à 12 hectares. Il meurt à [Margaux](#) le 7 avril 1884 laissant pour héritiers son frère Gabriel et sa sœur Rosa, veuve de Jacques Castaing, et propriétaire du [château Chasse-Spleen](#) à Grand-Poujeaux, commune de [Moulis-en-Médoc](#). Ainsi, afin de réunir les fonds nécessaires pour rester seul propriétaire du château Ferrière, Gabriel Ferrière (1818-1895) vend une pièce de 30 000 pieds de vigne dite des « fonds du marin », qui représentait le tiers de la superficie de son domaine, à la comtesse de Robien demeurant à [Nevers](#), plus les [palus](#) de « Monadey » à Soussans et de « Mariotte » à Margaux, ce qui explique l’importance du cuvier.

En 1888, Gabriel Ferrière cède en rente [viagère](#) le domaine à son cousin [Henri Ferrière](#) (1852-1934) à Bordeaux, moyennant la somme de 5.000 francs par an. Gabriel mourut le 7 janvier 1895. La propriété a alors une taille de 22 hectares pour un vignoble de 7 hectares. Henri Ferrière va agrandir le château et améliorer le parc du domaine.



Illustration du Château Ferrière en 1922.

Famille Feuillerat-Durand

En 1913, Henri Ferrière vend, pour 63.000 francs, cette propriété à Armand Feuillerat, alors propriétaire du [Château Marquis de Terme](#), un autre cru classé de Margaux. Elle comprend alors 8 hectares de vigne soit 56 306 pieds avec une production de 21 tonneaux, 10 hectares de bois et 5 hectares de prairies. L'acte de vente ne sera passé qu'après la guerre le 27 novembre 1920, mais l'exploitation est faite dès 1914 par le nouvel acquéreur.

La fille de Monsieur Feuillerat, Madame Durand, hérita du château qu'elle laissa à ses enfants. Après une longue période de non investissement dans le domaine, les héritiers de Madame Durand vont, en 1952, louer en fermage les vignes à [Alexis Lichine](#) pour le compte du [château Lascombes](#). A cette époque, il ne reste plus que 4,5 hectares de vignes. Pendant 40 ans, la production du château Ferrière est très faible et seuls les passagers d'une grande compagnie aérienne ont le loisir d'entrevoir son potentiel.

Famille Merlaut-Villars

En 1988, la famille Merlaut-Villars, via le Groupe Taillan (maison de négoce), propriétaire de [Château Chasse-Spleen](#) à l'époque, rachète la propriété. En 1992, le contrat de fermage peut être résilié. C'est alors que Bernadette Villars (1943-1992), fille du négociant Jacques Merlaut (1911-2008) qui reprend en main l'exploitation du vignoble ainsi que la vinification. Toutefois, la même année, Claire Villars, la fille de Bernadette, qui ne se destinait pourtant pas à la viticulture, à la suite de la disparition tragique de ses parents, reprend la gestion des propriétés, soit les Châteaux Ferrière et [Chasse-Spleen](#). Elle fait notamment rénover le [cuvier](#), et sollicite [Jacques Boissenot](#) pour devenir l'oenologue conseil du domaine.

Claire Villars épouse Gonzague Lurton, neveu d'[André Lurton](#). En 2001, 8 cuves en béton de forme ovoïde sont construites. En 2013, Claire Villars-Lurton confie la rénovation des chais et la création d'une boutique à l'architecte bordelais Fabien Pédelaborde. L'ensemble du vignoble est conduit en [biodynamie](#), à partir de 2012, et la certification est obtenue en 2018 ([Demeter](#) et Biodyvin).

[Retour Sommaire](#)

Références sur Internet: <https://www.gc-lurton-estates.com/fr/chateau-ferriere.html>

https://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2teau_Ferri%C3%A8re