



# Ferraton

PÈRE ET FILS

*La Maison Ferraton Père & Fils porte en elle une longue histoire. Une histoire qui raconte le vignoble de l'Hermitage : les racines de la Maison.*

*Une histoire qui parle de la Vallée du Rhône, berceau des cépages Syrah, Marsanne et Roussanne. L'histoire Ferraton Père & Fils, c'est aussi celle d'un choix, d'une exigence : la biodynamie. Les Sélections Parcelaires du domaine sont toutes issues de raisins cultivés selon ce principe. De Côte-Rôtie à Châteauneuf-du-Pape, la Maison vinifie et élève raisins et vins des Côtes du Rhône septentrionales et méridionales.*

*C'est sur cette terre que l'histoire commence.*

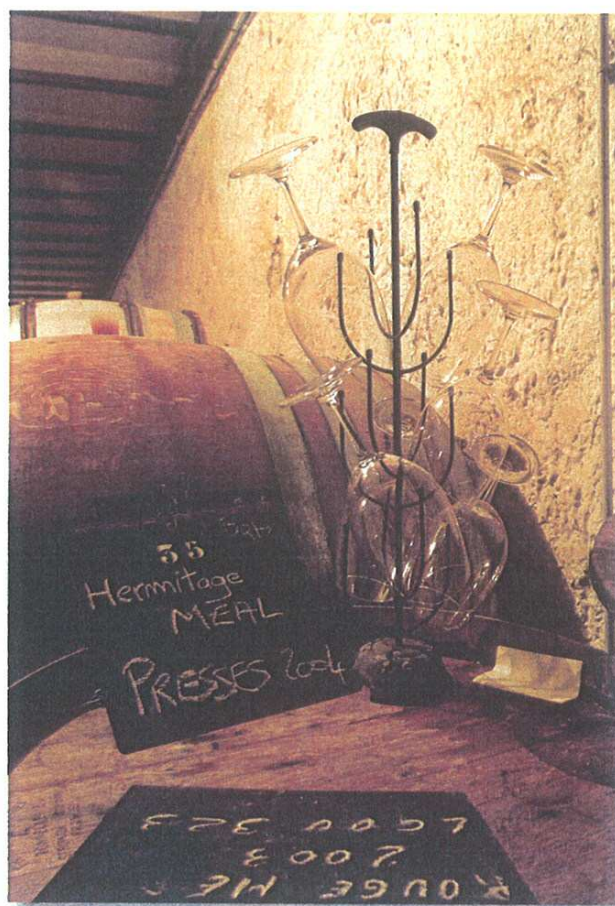


## L'Histoire

La terre et les hommes ont une histoire commune. Une histoire qui s'étoffe de génération en génération. L'histoire d'un vignoble et d'une Maison : Ferraton Père & Fils. A l'origine, un homme, Jean Orëns Ferraton, vigneron et fils de vigneron, et une région ensoleillée, la Vallée du Rhône. C'était en 1946, Une histoire commençait.

Michel, son fils, hérite de cette passion. Il décide de donner au vignoble paternel une nouvelle dimension. Les premiers Hermitage, Crozes-Hermitage et Saint-Joseph Ferraton voient le jour. Proche de la famille Ferraton, Michel Chapoutier apporte alors son savoir-faire. En 1998, le vignoble est converti en viticulture biologique, puis certifié. Avant de s'ouvrir à la culture biodynamique pour des perspectives franches.

Un domaine attaché à ses racines, à son berceau. Des hommes passionnés, fidèles à l'héritage de ceux qui ont forgé l'identité Ferraton Père & Fils. Une équipe qui observe, expérimente et cela toujours dans le respect du travail de la terre, de la vigne et du vin.



## La Terre

Pierre angulaire, défi au temps, les terres du domaine abritent depuis toujours le caveau et les chais Ferraton Père & Fils. La Maison est propriétaire sur les appellations Hermitage, Crozes-Hermitage et Saint-Joseph. Son savoir-faire s'étend aussi à d'autres terroirs de renom, dont elle vinifie les raisins et élève les vins : Côte-Rôtie, Condrieu, Cornas, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Plan de Dieu et Tavel.

De ces terroirs, les Sélections Parcelles se font quintessence. Des vins produits en quantités limitées, nécessairement, car précieux et rares issus de sols cultivés en biodynamie.

1998 : le pas est franchi. La Maison Ferraton Père & Fils s'ouvre à la biodynamie avec conviction. C'est Michel Chapoutier, ami de la famille, qui apporte son expérience.

La biodynamie respecte le vivant. Harmonie entre la vie des sols, le métabolisme des plantes, les cycles de vie, les forces terrestres et cosmiques. La vigne trouve son équilibre, sans pesticides, sans engrais chimiques. Le raisin produit est exempt de molécules exogènes. Ses arômes sont purs, vrais, originels.

Un chemin tracé. Au croisement d'une tradition, celle de nos ancêtres vigneron, et l'esprit de modernité dans lequel s'inscrit la Maison Ferraton Père & Fils.

## La Promesse

Des valeurs comme un socle solide. Stable. Qui donnent aux vins Ferraton Père & Fils une signature. Une identité.

Respecter les sols, les équilibres de la nature, le travail des hommes. Sans respect, une terre ne peut pas vivre.

Exiger. Être rigoureux et précis dans le traitement de la vigne et du terroir et dans l'art de la vinification.

Être ouvert au partage, à la convivialité. Fidèle à l'héritage d'une tradition familiale, au lien qui unit les vigneron.

Rester simple dans sa philosophie et dans ses choix, sans jamais renoncer à l'ambition du meilleur pour ses vins.

Croire en l'audace. Oser. Créer. Libre d'imaginer des vins spécifiques et rares.

EN VENTE  
DANS NOS 2  
MAGASINS

### Crozes Hermitage La Martinière rouge

**100 % Syrah.**  
Le vin est élevé en fûts de chêne et en cuves pendant 12 mois avant la mise en bouteilles. Une belle couleur rouge cerise intense. Au nez on retrouve des arômes de petits fruits rouges, cassis. Une attaque très aromatique en bouche caractérisé par ces petits fruits (cerise, framboise). Un vin rond avec des tannins suaves.

954€



### Crozes Hermitage La Martinière blanc

**100 % Marsanne.**  
Elevage de 10 mois sur lies fines. La robe est caractérisée par un jaune pâle à reflets verts, très brillant. Nez typique d'acacia, de fleurs fraîches et d'amande grillée. La bouche a une attaque souple et fraîche, arômes dépêché blanche, très fruité.

954€



### Saint Joseph La Source rouge

**100 % Syrah.**  
Elevage de 12 mois en fûts de chêne et en cuves. Le Saint Joseph La Source possède une robe d'un rubis intense. Au nez on retrouve des petits fruits noirs (cassis, mûre), de la violette et une évolution sur la réglisse. La bouche est souple avec une dominante de fruits rouges. Finale longue et épicée.

1213€



### Saint Joseph La Source blanc

**100 % Marsanne.**  
Une petite partie du vin est vinifiée en fûts de chêne, l'autre partie en cuve. Les deux vins sont assemblés avant la mise en bouteilles, au printemps suivant la récolte. Un jaune pâle avec des reflets verts sur ce Saint Joseph. Le nez est très minéral et pierre à fusil. Une attaque ronde en bouche, la minéralité ressort. Finale florale et miellée.

954€



### Côte Rotie L'Eglantine

**100 % Syrah.**  
Elevage en fûts de chêne pendant 16 à 18 mois. Une robe d'un rubis profond. Notes de petits fruits rouges, d'épices, de violette et d'olives noires au niveau olfactif. Un vin très long en bouche, avec beaucoup de minéralité et d'élégance, notes de truffes et de cuir mêlées à un boisé fin et fondu.

3852€



### Condrieu Les Mandouls

**100 % Viognier.**  
La fermentation malo-lactique n'a pas été réalisée afin de conserver une belle fraîcheur aromatique. Le vin est élevé environ 80 % en cuve inox et le reste en demi-muids (600 litres) afin de préserver au vin des arômes de fruits les plus purs possibles et la plus grande minéralité possible. Robe : or pâle avec reflets argentés. Nez : très intense de fruits exotiques : ananas, litchi. Grande fraîcheur aromatique. Bouche : pur, très long en bouche, arômes de pêche blanche et de fruits exotiques.

2805€



### Côtes du Rhône Samorens

**Grenache (80 %),  
Syrah (15 %),  
Cinsault (5 %).**  
Elevage en cuves  
Robe : grenat avec reflets rubis.  
Nez : arômes de fruits rouges très mûrs.  
Bouche : belle structure avec des tannins fermes et charnus. Arômes de petits fruits mûrs et épices.

600€

