

FERRATON *f* PÈRE & FILS

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

LES
MEILLEURS
VINS DE
FRANCE
2016



■ Ferraton Père et Fils

HERMITAGE

Refait « du sol au plafond » : l'expression tombe à pic pour introduire la renaissance de Ferraton et sa nouvelle cave, sise à l'adresse historique du négociant dans une petite rue du centre de Tain-l'Hermitage. Acquis par la Maison M. Chapoutier en 2004, d'abord en partenariat avec la famille Ferraton, puis désormais à 95 %, le chantier est mené par le directeur Damien Brisset. La nouvelle cuverie en béton de petit format remplace les cuves en époxy. Des travaux commandés par son prédécesseur Grégory Viennois, parti vinifier les chablis de chez Laroche. Arboriculteurs, les Ferraton ont développé un vignoble dans l'appellation Croze-Hermitage avant d'acheter de l'hermitage dans les années 1970. En Hermitage, la maison possède des vignes dans la partie basse des Dionnières : dans cette vaste zone, deux hectares centraux, juste en dessous des Murets. Une partie des vieilles vignes est destinée à la cuvée Les Dionnières, le reste part dans la cuvée Les Miaux avec du Méal. Elle possède deux parcelles sur Le Méal (8 000 m), dont les jus sont aussi isolés ou assemblés. Côté Hermitage blanc, cap à l'est, dans les Beaumes, avec des blancs issus de marsanne et de roussanne, souvent plantés en foudres, qui entrent dans la cuvée Reverdy. Vendangées toujours en

maturité poussée, les syrahs sont égrappées, élevées en barrique et en demi-muid : Les Dionnières avec 20 % de bois neuf, et 40 % pour Le Méal. De 16 à 18 mois, fermentation malolactique sous bois. Les mises en bouteille des blancs sont encore faites par la maison Chapoutier. Un style nouveau avec des vins amples et expressifs, avantageant jusqu'à présent les rouges.

Les vins : nous trouvons des blancs avec des identités diverses. Si, sur Saint-Joseph, le terroir des Oliviers montre une maturité et une puissance de qualité, La Source est un peu pâle à ses côtés. La dimension du terroir sur ce dernier n'est pas flagrante. Les Miaux est vraiment en phase avec le profil des vins de cette appellation. La puissance et la fermeté minérale, avec une finale caractérisée par la présence de beaux amers en font un beau vin. Le Reverdy possède une belle envolée en bouche. Plus immédiat, plus sphérique dans sa lecture de bouche, il ne possède pas la même persistance. Chez les rouges, nous trouvons les entrées de gamme un peu simple (La Martinière et La Source). L'empreinte du terroir est plus lisible sur Le Grand Courtil, dont la complexité et le volume de bouche font la différence. Les deux hermitages sont de bons niveaux, possèdent la densité et la sève de ce terroir. Cependant le Méal est au-dessus dans la dimension. Il pourrait obtenir une note supérieure si le boisé était un peu moins luxueux (bacon fumé).

□ Ermitage Le Reverdy 2013	n.c.	15
□ Hermitage Les Miaux 2013	n.c.	16
□ Saint-Joseph La Source 2014	16 €	14
□ Saint-Joseph Les Oliviers 2013	n.c.	15,5
■ Côte Rôtie L'Eglantine 2013	n.c.	14,5
■ Crozes-Ermitage Le Grand Courtil 2013	n.c.	15
■ Crozes-Hermitage La Matinière 2014	12 €	13,5
■ Ermitage Le Méal 2013	n.c.	16
■ Ermitage Les Dionnières 2013	n.c.	15,5
■ Saint-Joseph La Source 2013	15 €	14

Rouge : 6,5 hectares.

Syrah 100 %

Blanc : 1 hectare.

Marsanne 50 %, Roussanne 50 %

Production moyenne : 380 000 bt/an

● Certifié en agriculture bio ou biodynamique

Ferraton Père et Fils, 13, rue de la Sizeranne, 26600 Tain-l'Hermitage

Tél. : 04 75 08 59 51 Fax : 04 75 08 81 59

E-mail : ferraton@ferraton.fr

Site : www.ferraton.fr

Vente : au domaine

Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Et sur rendez-vous.

Propriétaire : Michel Chapoutier