

# Les Wineries du Rhône

**Ferraton  
Père et Fils**



PORTRAIT —

## AU NOM DU PÈRE ET DU FILS

Ferraton Père et Fils, c'est le récit d'une belle histoire. Une histoire écrite aujourd'hui par des mains expertes pour perpétuer la passion de Michel Ferraton pour les grands vins du Rhône Nord.

Autodidacte du vin, excellent vinificateur et fin dégustateur, Michel Ferraton était un lettré du vin dont il parlait très bien. On le consultait, on l'écoutait et on s'attachait à cette personnalité haute en couleur ! Cette passion amène notre homme au coeur de l'Hermitage où il se constitue plus de 3 ha sur la mythique colline dans des lieux-dits historiques : « Le Méal », « les Beaumes », « les Dionnières ». Là, il marquera l'histoire de ce cru, en relançant le vin de paille sur l'Hermitage, avec la complicité de Gérard Chave. Les Hermitage Ferraton connaissent, dans les années 1980, une rare notoriété aux USA grâce, notamment, au très charismatique importateur Neal Rosenthal. Mais de réelles difficultés à transmettre à la génération suivante amènent Michel Ferraton à se rapprocher d'un ami, Michel Chapoutier qui, avec Samuel Ferraton, le fils de son père, insuffle dès 1998 une nouvelle dynamique à travers la bio dynamique et le travail sur les lieux dits qui a permis la naissance des sélections parcellaires du Domaine Ferraton.

### Fidèle à une promesse

C'est l'histoire d'une promesse faite. Celle de maintenir un nom, un esprit, une exigence par fidélité à une amitié et à une parole donnée. Alors que tant de maisons

désertent le centre de Tain-l'Hermitage, Michel Chapoutier offre la possibilité à l'équipe en place de rester dans les lieux historiques. Le bâtiment de la rue de la Sizeranne est rénové en 2013. De nouvelles cuves béton sont installées. Un caveau de dégustation et un restaurant sont ouverts sur les quais du Rhône. En respectant l'approche que souhaitait développer Samuel Ferraton : sélections parcellaires et culture de la vigne en bio dynamique, Michel Chapoutier donne « carte blanche » à une jeune équipe pour poursuivre l'histoire. « Ferraton, c'est d'abord l'héritage de Michel Ferraton revivifié par la tradition bourguignonne, dont l'influence souffle désormais sur ce vignoble de 21 ha certifié en bio dynamique, explique Damien Brisset, directeur technique et oenologue de la maison. *Nous sommes très sensibles à la notion de lieu-dit. Des lieux particuliers, auxquels un nom a été donné par les anciens. Ce découpage de climats nous permet d'aller au bout de notre passion dans la compréhension des grands terroirs viticoles, en jouant avec toutes les nuances offertes par ces lieux dits pour offrir au consommateur averti un plaisir démultiplié.*

### Vignes et négoce

Au sein de son vignoble quelques lieux-dit célèbres : « Le Méal », et « Les Beaumes » sur l'Hermitage, « Saint Joseph », « Paradis » et « Les Oliviers » sur Saint Joseph, « Grand Courtil » et « Les Pends » sur Crozes-Hermitage. Ils sont tous cultivés en bio dynamique pour s'accorder aux rythmes profonds de la nature et produire des cuvées intimes et très qualitatives. La maison a aussi développé une activité négoce sur les crus du Rhône Nord et Sud et du Côtes du Rhône.

La gamme est structurée en 4 familles. La gamme tradition cherche à mettre en relief les traits les plus caractéristiques de chaque appellation. La gamme signature vise à révéler le savoir-faire et la capacité de la maison, sur chaque appellation, à produire des vins avec un supplément d'âme. La gamme lieu-dit et sélection parcellaire, plus confidentielle, permet de découvrir, à travers des vins d'exception, des lieux dits remarquables par

Damien Brisset



**Maison créée en 1946**

20 salariés

CA 2021 : 5 m€

dont export : 50 %



## « Nous portons un héritage qui nous dépasse et que l'on essaie de faire fructifier »

l'excellence, la constance et la longévité des vins qui y sont produits. Enfin, dernière-née : la gamme Bistro propose des vins de copains, clin d'oeil au bar à vin des quais du Rhône et à l'état d'esprit chaleureux d'une équipe jeune et très soudée.

### Renaissance

Damien, formé à Bordeaux chez Haut Brion, Branaire-Ducru et Cheval Blanc, bénéficie, avec son équipe, de la confiance de la famille Chapoutier pour porter haut cet héritage. « *Ce qui m'a plu ici, raconte Damien, c'est la rencontre de vigneron, authentiques, au caractère forgé par la difficulté d'exploiter ces vignes en coteaux, où rien n'est facile, où chaque terrasse de vignes est une forteresse en pierres sèches, à conquérir ! De cette difficulté naît une solidarité réelle, un respect sincère du travail de chacun.* ». Ferraton, c'est l'histoire d'une renaissance bien engagée et déjà remarquée par les acheteurs, la presse et les visiteurs qui reconnaissent les vins « ambitieux et justes » de cette belle Maison du Rhône qui bénéficie d'un important capital sympathie.



**Maison Ferraton Père et Fils**

**7 Quai Arthur Rostaing,  
26600 Tain-l'Hermitage**

**+33 (0)4 75 08 59 51**

**<http://www.ferraton.fr>**

**Contact UMVR**

**+33 (0)4 90 27 24 16 / 18**

**[presse@umvr.fr](mailto:presse@umvr.fr)**

**[www.umvr.fr](http://www.umvr.fr)**