

# CHATEAU PEBY FAUGERES

GRAND CRU CLASSE  
SAINT-EMILION

## **Château Péby Faugères 2015**

Saint-Emilion Grand Cru Classé

### ***April 4, 2016 – James Suckling***

**99-100/100**

The best Péby I have ever tasted. The purity of fruit and density is fantastic yet it remains bright and floating. It's full yet agile. Perfect tannins. Pure merlot magic.

### ***April 1st, 2016 – Wine Spectator - James Molesworth***

**93-96/100**

Alluring, with steeped plum and boysenberry confiture notes that are rich and lush in feel, yet stay bright through the finish, presenting a light brambly underpinning and suave spice and toast details. Gorgeous fruit.

### ***April 2016 – Vinous – Antonio Galloni***

**94-96+/100**

An extravagant, flamboyant wine, Silvio Denz's 2015 Péby Faugères hits all the right notes. A rich concoction of black cherry, plum, new leather, mocha and sweet tobacco nearly covers the wine's huge tannins, but there is plenty of structure underneath. The wine's unbridled explosive energy is impossible to miss. This is a spectacularly rich, visceral wine from Silvio Denz and winemaker Michel Rolland. Even with all of its intensity and decidedly modern personality, the 2015 is going to need the better part of the next decade to start showing all it's got. Péby Faugères is 100% old-vine Merlot from the heart of Denz's Saint-Émilion property. Tasted two times.

### ***April 2016 – Yves Beck***

**94-96/100**

Pourpre violacé. Bouquet intense et complexe évoquant des notes de griottes, fruits noirs, réglisse et chocolat au lait. Attaque suave, vive et fruitée. Le vin a du corps et des tannins bien intégrés, légèrement granuleux, en accord avec la structure. De type séduisant, le vin bénéficie d'une structure qui assure un excellent avenir. Finale de belle longueur, persistante. À suivre. 2025-2050

### ***April 2016 – René Gabriel***

**19/20**

100 % Merlot. Undurchdringliche Farbe Violett-Schwarz. Delikat und wuchtig zugleich, hoch reife Fruchtkomponenten zeigend, von Cassis über Waldbeeren bis hin zu einem süsslichen Grenadinetouch. Im zweiten Ansatz; wunderschöne Kräuternoten und konfierte Früchte, vermischt mit einem Hauch Jasminduft. Im Gaumen Power und Finesse in einem, das Extrakt wirkt dropsig und parfümiert, alles ist wie ein frisch gehackter Beerencocktail auf der satten, stoffigen Zunge. Ein sehr präziser Péby mit einem beachtlichen Potential. 2025 – 2054

### ***Mai 2016 – RVF – Pierre Citerne***

**16-17/20**

100% merlot, il est pourtant d'un grand classicisme, armé pour la longue garde. Campée sur sa trame argileuse profonde, la matière s'exprime avec droiture et pureté.