

- PRIMEURS 2017 -

CHÂTEAU PEBY FAUGÈRES

ASSEMBLAGE – GRAPE VARIETIES	100% Merlot
DATES DE RÉCOLTE – HARVEST	du 25 septembre au 2 octobre 2017
SURFACE	7,45 hectares
RENDEMENTS – YIELD	22 hl/ha
DURÉE DE CUIVISON – FERMENTING	40 jours - days
ÉLEVAGE – MATURING	18 mois - months
	65% barriques neuves de chêne français - new French oak barrels, 35% barriques d'un vin de chêne français - one wine French oak barrels
PRODUCTION	12 000 bouteilles - bottles

« Je le répète souvent : les années précoces sont dangereuses. Les nuits du 25 et 26 avril ont été redoutables. Fort heureusement à Faugères, les gelées n'ont affecté que les vignobles secondaires, et non les grands terroirs.

Année précoce, année sèche, année froide, mais ce qui se goûte dans les cuves emporte l'enthousiasme : du fruit, de la tension et de la fraîcheur, et des degrés alcooliques plus bas. Il me semble avoir entendu que c'était dans l'air du temps ! Le bel équilibre alcool/acidité assurera aux vins un grand potentiel de garde ».

*Michel Rolland,
Oenologue conseil à Faugères depuis 1992*

“ I often say that years where the vine cycle is early are dangerous and the nights of 25 and 26 April certainly took their toll. Fortunately, the frost only affected the secondary vines at Faugères and not the key terroirs.

An early year, a dry year and a cold year, but the samples from the vats are most promising: fruit, tension, freshness and lower degrees of alcohol. I've heard that this is the current trend! The fine balance between alcohol and acidity will ensure great ageing potential for the wines. ”

*Michel Rolland,
Consultant oenologist to Faugères since 1992*

« La précocité du millésime s'est révélée tôt dans la saison à la faveur d'un printemps doux et très sec provoquant un démarrage anticipé de la vigne. Grand terroir de bonne fortune en 2017, le château Péby Faugères et ses 7ha de coteaux argilo calcaire ont été épargnés par l'épisode de gel de fin avril. Ce millésime 2017 marque l'entrée en conversion biologique de château Péby Faugères. Les soins portés au vignoble nous ont donnés de beaux Merlots récoltés entre 25 septembre et le 2 octobre. Avec un rendement de 22hl/ha (habituel pour les vieilles vignes de Péby Faugères), l'assemblage très sélectif du grand vin de Péby 2017 est dominé cette année par les vieux Merlots de « la Butte », parcelle orientée plein Sud. »

*Yann Buchwalter,
Directeur d'Exploitation Vignobles Silvio Denz*

“ The precocity of the vintage became evident early on in the season thanks to a mild and very dry spring which triggered early vine growth. The great terroir of Château Péby Faugères was lucky in 2017, with its 7 hectares of clay-limestone soils being spared by the spell of frost in late April. This 2017 vintage marks the start of the changeover to organic production for Château Péby Faugères. The care lavished on the vines produced fine Merlots harvested between 25 September and 2 October. With a yield of 22hl/ha (typical of the old vines in Péby Faugères), the highly selective blend of the Péby 2017 grand vin is dominated this year by the old Merlots on the 'Butte' - a hill plot facing due south. ”

*Yann Buchwalter,
Estate Manager of Vignobles Silvio Denz*

Contact : Vignobles Silvio Denz

Faugères - Saint Etienne de Lisse - 33330 Saint Emilion | info@vignobles-silvio-denz.com | +33 (0)5 57 40 34 99

www.chateau-peby-faugeres.com