

- MILLESIME - VINTAGE 2019 -

CHATEAU
PEBY
FAUGERES

GRAND CRU CLASSE
SAINT-EMILION



Gravure «Merle & Raisins»
René Lalique, 1928



Vignobles
SILVIO DENZ

ART & TERROIR

- MILLESIME - VINTAGE 2019 -

CHÂTEAU PEBY FAUGÈRES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

ASSEMBLAGE – GRAPE VARIETIES		100% Merlot
DATES DE RÉCOLTE – HARVEST		du 21 septembre au 8 octobre 2019
SURFACE		7,45 hectares
RENDEMENTS – YIELD		21 hl/ha
DURÉE DE CUVASON – FERMENTING		25 à 30 jours - days
ÉLEVAGE – MATURING		18 mois - months
		100% barriques neuves de chêne français - new French oak barrels
PRODUCTION		12 000 bouteilles - bottles
En conversion biologique depuis 2017 – Organic conversion since 2017		

« 2019, après 2018, restera une année de référence, marquée elle aussi par le changement climatique. Grâce à des pratiques sur-mesure, infiniment respectueuses, les vignobles ont été parfaitement entretenus. Aujourd'hui, la conduite raisonnée devrait nous permettre d'accéder à la culture biologique avec une plus grande sérénité qu'autrefois, pour une unique visée : la pureté aromatique des vins. Ici, le merlot est roi et se prélasse sur 7,45 hectares. Pour le Cru Classé Péby Fauçères, les raisins ont été ramassés à parfaite maturité grâce à la réactivité des équipes. Jamais la sélection ne fut aussi rigoureuse. Une attaque en bouche doucement fruitée, un nez charmeur et tenace, des tanins soyeux qui s'harmonisent en finale. On y reconnaît l'élégance des vins du domaine. »

*Michel Rolland,
Œnologue-consultant des Châteaux Péby Fauçères, Fauçères,
Cap de Fauçères et Lafon La Tuilerie*

« Un terroir remarquable et un emplacement unique pour cet amphithéâtre naturel. Idéalement orienté plein sud, notre vignoble a pour habitude de regarder le soleil. Son sous-sol argilo-calcaire lui a permis d'affronter les épisodes caniculaires de cet été et d'atténuer considérablement tout phénomène de stress hydrique. Grâce à ce terroir et à la surveillance permanente de nos équipes, la maturation s'est déroulée en d'excellentes conditions. Nos vignes, en conversion biologique depuis 2017, renforcent progressivement leurs résistances et produisent des vins dans la plus pure expression des différents terroirs. Vendangés avant les premières pluies de septembre, nos merlots présentent une très grande netteté de fruit, une densité aromatique, une persistante fraîcheur. »

*Vincent Cruège,
Directeur d'Exploitation Vignobles Silvio Denz*

« After 2018, 2019 was a landmark year that was also shaped by climate change. The vineyards were perfectly maintained thanks to tailor-made, infinitely respectful practices. Today, sustainable cultivation has enabled us to draw on organic growing techniques with greater peace of mind, with a single goal: aromatic purity in the wines. Merlot is king here, covering 7.45 hectares. The grapes for Cru Classé Péby Fauçères were harvested perfectly ripe thanks to the responsiveness of our teams. Our selection processes have never been more rigorous. Gentle fruitiness in the attack, charming and lingering on the nose, with silky tannins meshing beautifully in the finish. The elegance of this estate's wines shines through. »

*Michel Rolland,
Consultant œnologist for Châteaux Péby Fauçères, Fauçères,
Cap de Fauçères and Lafon La Tuilerie*

« A remarkable terroir and unique location for this natural amphitheatre. With their perfect south-facing aspect, our vineyards are used to looking at the sun. Their limestone-clay subsoils enabled them to withstand the summer heatwaves and considerably alleviated any water stress phenomena. Thanks to this terroir and ongoing monitoring by our teams, the grapes ripened in excellent conditions. Our vines, which we have been converting to organic cultivation since 2017, are gradually building their resistance and producing wines that are the purest expression of the different terroirs. Harvested before the first rain in September, our Merlot offers hugely pure fruit, intense aromas and lingering freshness. »

*Vincent Cruège,
Estate manager of Vignobles Silvio Denz*

Contact : Vignobles Silvio Denz

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

www.chateau-peby-faugeres.com