

LE MERLE DE PEBY FAUGÈRES

SAINT-EMILION GRAND CRU



Le Merle de Péby Faugères 2017 Second Vin de Château Péby Faugères

April 2018 – James Suckling 92-93/100

"This is very clear and direct with blackberry, blueberry and lavender character. Medium to full body, firm and silky tannins and a flavorful finish. All in line and tight."

Le Merle de Péby Faugères sera habillé d'une nouvelle étiquette à compter du millésime 2016 reprenant la gravure Art Déco «Merle et Raisins» de René Lalique, 1928

Le Merle de Péby Faugères is now available with a new "Art Déco" label starting with the 2016 vintage 'Blackbird and Grapes' by René Lalique, 1928



Vignobles
SILVIO DENZ

ART & TERROIR

- PRIMEURS 2018 -

LE MERLE DE PEBY FAUGÈRES

ASSEMBLAGE – GRAPE VARIETIES		90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
DATES DE RÉCOLTE – HARVEST		du 26 septembre au 2 octobre 2018
SURFACE		7,45 hectares
RENDEMENTS – YIELD		22 hl/ha
DURÉE DE CUVAISSON – FERMENTING		40 jours - days
ÉLEVAGE – MATURING		18 mois - months
		35% barriques neuves de chêne français - new French oak barrels, 65% barriques d'un vin de chêne français - one wine French oak barrels
PRODUCTION		5 000 à 6 000 bouteilles - bottles

« Des débuts bien difficiles avec une pluviométrie record sur les six premiers mois de l'année. Toutefois, un débourrement assez hâtif, une croissance rapide de la végétation, une floraison précoce et homogène. Des attaques virulentes de mildiou mais la modélisation assure aujourd'hui une détection plus précise et des interventions plus ciblées. La véraison début août augurait des vendanges précoces, mais la sécheresse, dès la deuxième semaine de juillet, a retardé quelque peu la récolte des rouges. Pour les raisins arrivés à terme, les vins produits sont excellents. Jose le dire, et avec force conviction, le millésime 2018 est le meilleur d'entre tous ! La maturité parfaitement aboutie a donné, dans toutes les variétés, des profils aromatiques de grande qualité. Qu'il est agréable de sélectionner les lots dans des grands millésimes. D'une fraîcheur rarement égalée, le Merle chantera dans le verre. »

Michel Rolland,

Enologue-consultant des Châteaux Peby Fauères, Fauères et Cap de Fauères

"A rather difficult beginning with record rainfall during the first six months of the year. Nevertheless, rather early budding, fast plant growth and early, even ripening. Virulent attacks of downy mildew, but simulation now enables more precise detection and more targeted treatments. Grape colour change at the beginning of August heralded early harvests, but dry weather from the second week of July somewhat delayed the picking for the red grapes. The grapes that did reach perfect ripeness have produced excellent wines. I would even dare to strongly suggest that the 2018 vintage is the best ever! Perfect ripeness ensured top-quality aromatic profiles for all grape varieties. It is wonderful to be able to select batches in great vintages. Le Merle offers a level of freshness seldom equalled and will sing in the glass."

Michel Rolland,

Consultant oenologist for Châteaux Peby Fauères, Fauères, and Cap de Fauères

« La vigne ne veut pas de logique dans le déroulement de sa vie. Après un automne marqué par un déficit hydrique, l'hiver intensément pluvieux a permis de reconstituer les nappes phréatiques : une pluviométrie record avec un cumul de précipitations le plus élevé depuis 2000 (160 mm en décembre et 170 mm en janvier). Deuxième semaine de juillet, changement de décor. Ensoleillement généreux et températures fortement en hausse. Après l'épisode éprouvant du mildiou, l'été s'installait, souverain. Jusqu'à fin septembre, on a bénéficié de conditions anticycloniques idéales à la maturation. Les vendanges ont finalement apporté dans les chais un millésime superbe. »

Yann Buchwalter,

Directeur d'Exploitation Vignobles Silvio Denz

"There is no logic to the vine's life cycle. After an autumn characterised by a lack of water, the intensely rainy winter helped to stock up the water tables once again: record rains with the highest total rainfall since 2000 (160mm in December and 170mm in January). The second week of July saw a change of backdrop with generous sunshine and a significant rise in temperatures. After a trying period of mildew, the summer came like a saviour. High-pressure weather conditions perfect for ripening set in until the end of September. The harvests ultimately brought a superb vintage into our cellars."

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