



CHÂTEAU
LAFaurIE-PEYragUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES



Château Lafaurie-Peyraguey 2017

April 2018 – James Suckling 94-95/100

'This is very layered and beautiful with dried fruit such as lemons, apricots and cooked apples. Full body, sweet fruit and a long and flavorful finish. Tight and focused. Phenolic yet fresh. Crispy.'

April 2018 – Yves Beck 98-100/100

April 2018 – Jeb Dunnuck 94-97/100

April 2018 – Bettane & Desseauve 18.5/20

La gravure « Femme et Raisins », modèle de René Lalique créé le 28 septembre 1928 en verre blanc moulé-pressé sur fond argenté, était encastree dans la boiserie des wagons-lits du « Côte d'Azur Pullman-Express », mis en service en 1929.

Aujourd'hui, cette gravure « Femme et Raisins » de René Lalique revit depuis le millésime 2013, sur la bouteille gravée de Château Lafaurie-Peyraguey !

The engraving 'Woman and the Grapes', a design created by René Lalique on 28 September 1928 out of moulded and pressed white glass against a silver background, was built in to the woodwork of the 'Côte d'Azur Pullman Express' sleeping cars put into service in 1929. Today, this 'Woman and the Grapes' engraving by René Lalique has appeared on the engraved Château Lafaurie-Peyraguey bottle since the 2013 vintage!



Vignobles
SILVIO DENZ

ART & TERROIR

- PRIMEURS 2018 -

CHÂTEAU LAFURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ - SAUTERNES

ASSEMBLAGE – GRAPE VARIETIES		95% Sémillon, 5% Sauvignon blanc
DATES DE RÉCOLTE – HARVEST		du 25 septembre au 29 octobre 2018 (3 tries/selection sortings)
SURFACE		36 hectares
RENDEMENTS – YIELD		7 hl/ha
DURÉE DE CUIVISON – FERMENTING		3 semaines - weeks
ÉLEVAGE – MATURING		16-18 mois - months
		1/3 barriques neuves de chêne français - new French oak barrels
PRODUCTION		30 000 bouteilles - bottles

« Dès la fin septembre, l'alternance de nuits plus fraîches et de journées très ensoleillées a généré au niveau de la plante un microclimat humide propice aux premiers foyers significatifs de pourriture. La concentration des raisins pourris pleins, favorisée par un vent du nord, s'est accélérée brutalement. Le 5 octobre, début de la seconde trie, la plus intéressante en volume et en qualité. Mi-octobre, un épisode pluvieux favorisa la contamination par Botrytis des raisins sains laissés sur pied. La troisième et dernière trie, entre le 24 et le 29 octobre. Moins acides qu'en 2017, les moûts riches, sans excès, sont parfaitement nets et équilibrés. Une aromatique typée : rôti, abricot, orange confite. La bouche, puissante sans lourdeur et surtout sans amertume, est savoureuse et persistante. »

Valérie Lavigne,

Enologue-consultante du Château Lafaurie-Peyraguey

« Avec l'intense sécheresse de septembre, le Botrytis Cinerea s'est fait quelque peu désirer... Et s'est installé doucement à partir de fin septembre. La récolte s'est déroulée en trois tries successives, très étalées dans le temps, puisque initiées le 25 septembre et achevées le 29 octobre. La deuxième s'est révélée décisive, et conséquemment, la proportion de Grand Vin a été nettement supérieure (cette année encore, « l'Enclos », dominera largement l'assemblage du grand vin). Ce mode de vendange exige de la rigueur et une préparation en amont. La sélection drastique de baies « confites », demandée à nos équipes de tri, a produit des lots certes limités en volume mais très qualitatifs. Avec des acidités relativement plus basses que celles de 2017, nos vins sont plus gras, gourmands, rôtis, marqués par des douces saveurs d'écorce d'orange »

Yann Buchwalter,

Directeur d'Exploitation Vignobles Silvio Denz

'The alternating cold nights and very sunny days from late September onwards created a damp microclimate for the plants that encouraged the first significant development of rot. The concentration of the fully rotten grapes rose significantly, encouraged by a north wind. The second pass, the most interesting in terms of volume and quality, began on 5 October. In mid-October, a rainy spell boosted the spread of botrytis on the healthy grapes still on the vine. The third and final pass was from 24 to 29 October. The musts, less acidic than 2017, are rich without being over the top, and perfectly clean and balanced. Typical roasted, apricot and orange jam aromas. On the palate they are powerful without being heavy or bitter, and linger deliciously.'

Valérie Lavigne,

Consultant oenologist for Château Lafaurie-Peyraguey

'The intense drought in September meant that the arrival of botrytis cinerea took quite some time, beginning slowly from late September onwards. The harvest was completed in three successive passes staggered over a long period of time, beginning on 25 September and ending on 29 October. The second was crucial, and the proportion of Grand Vin was considerably higher (this year, the 'Enclos' plot once again dominated the blend in the top wine). This harvesting method requires meticulous work and advance preparation. The stringent selection of 'crystallised' grapes that was demanded of our sorting teams produced batches that whilst small in volume, were very high in quality. These relatively low acidity levels compared to 2017 mean that our wines are richer, tastier and toasty, characterised by delicate orange peel notes.'

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-lafaurie-peyraguey.com