

- MILLESIME – VINTAGE 2019 -



Château Faugères 2019

June 2020 - James Suckling – 95-96/100
“Very tight and finely tanned with a compact palate and loads of blue-fruit and blackberry character. It’s full-bodied, but muscular and focused, to pull it into form.”

June 2020 - Markus del Monego – 94/100

June 2020 - Yves Beck – 94-95/100

June 2020 - Jeb Dunnuck – 92-94/100

June 2020 - Falstaff – 93/100



Vignobles
SILVIO DENZ

ART & TERROIR

- MILLESIME – VINTAGE 2019 -

CHATEAU FAUGÈRES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ



ASSEMBLAGE – GRAPE VARIETIES | 70% Merlot, 21% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon

DATES DE RÉCOLTE – HARVEST | du 18 septembre au 8 octobre 2019

SURFACE | 37 hectares

RENDEMENTS – YIELD | 40 hl/ha

DURÉE DE CUIVISON – FERMENTING | 25 à 30 jours - days

ÉLEVAGE – MATURING | 12 mois - months

1/3 barriques neuves de chêne français - new French oak barrels

1/3 barriques d'un vin de chêne français – one wine French oak barrels

1/3 barriques de deux vins de chêne français – two wines French oak barrels

PRODUCTION | 70 000 bouteilles - bottles

Agriculture raisonnée – Sustainable agriculture

« 2019, après 2018, restera une année de référence, marquée elle aussi par le changement climatique. en juillet et août, les feux d'un soleil de canicule ont accéléré la photosynthèse. Pour le Cru Classé Faugères, les raisins ont été ramassés à parfaite maturité grâce à la réactivité des équipes. Jamais la sélection ne fut aussi rigoureuse. Le résultat est dans le verre : un millésime frais, gourmand, avec une belle finale tannique et d'une précision incroyable. il promet déjà beaucoup. Les années sauront exalter ses vertus. »

*Michel Rolland,
œnologue-consultant des Châteaux Peby Faugères, Faugères,
Cap de Faugères et Lafon La Tuilerie*

« La mosaïque de terroirs et de micro-terroirs de Château Faugères a permis, cette année encore, à son vignoble d'affronter les aléas d'une météorologie des plus contrastées. Grâce aux sols diversifiés du plateau calcaire et des pentes argileuses exposées est, nos raisins ont passé sans encombre les périodes de canicule. Sur les sols drainants, nous avons eu des vendanges plutôt précoces ; sur les autres zones, elles ont été étalées au gré de la maturation de chaque parcelle, évaluées quotidiennement par nos équipes. Sans précipitation aucune, les raisins ont été ramassés à maturité optimale. une telle récolte laisse augurer un millésime de très grande qualité. une concentration sans excès, révélant un millésime plein d'harmonie, équilibre et fraîcheur. »

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

« After 2018, 2019 was a landmark year that was also shaped by climate change. The sunshine of the July and august heatwave boosted photosynthesis. The grapes for Cru Classé Faugères were harvested perfectly ripe thanks to the responsiveness of our teams. Our selection processes have never been more rigorous. The results are clear in the glass: a fresh, gourmet vintage with a beautifully tannic finish and incredible precision. it is already very promising. it will only improve as the years pass. »

*Michel Rolland,
Consultant œnologist for Châteaux Peby Faugères, Faugères,
Cap de Faugères et Lafon La Tuilerie*

« The mosaic of terroirs and micro-terroirs at Château Faugères has once again enabled its vineyards to handle the challenges of extremely varied weather. Thanks to the wide range of soils on the limestone plateau and east-facing clay slopes, our grapes withstood the heatwave without issue. in our well-draining soils, harvests took place rather early; in other areas they were staggered based on the ripeness of each plot, assessed daily by our teams. Without any rain whatsoever, the grapes could be harvested at optimum ripeness. This harvest heralds a very high-quality year. Concentrated but not to excess, revealing a vintage brimming with harmony, balance and freshness. »

*Vincent Cruège,
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-faugeres.com