

MILLESIME 2022

CHATEAU PEBY FAUGERES

GRAND CRU CLASSE
SAINT-EMILION



1998 – 2022 : Château Péby Faugères célèbre un quart de siècle et renouvelle son statut de Saint-Emilion Grand Cru Classé

« A l'occasion de la 25ème vendange de la propriété, Silvio Denz dévoile un nouveau flacon rendant hommage à son histoire d'hier et d'aujourd'hui.

Peby Faugères est né en 1998 sous la volonté de Corinne Guisez, veuve de Pierre-Bernard « Peby » Guisez, qui avait déjà identifié avec Michel Rolland le potentiel fabuleux de ce petit cru d'un seul tenant de 7.15 hectares, 100% Merlot. Pierre-Bernard Guisez laissera d'ailleurs à tout jamais son empreinte sur ce cru qui hérite de son surnom.

Quelques décennies plus tard, Silvio Denz perpétue sa vision et dévoile un millésime 2022 légendaire.

Afin de célébrer ce bel anniversaire, la gravure « Merle et Raisins » se pare de son plus bel habit de lumière pour briller de mille feux. Il devient ainsi un millésime historique qui rendra hommage aux hommes et femmes qui l'ont façonné... et cela pour l'éternité... »



Vignobles
SILVIO DENZ

ART & TERROIR

VINTAGE 2022

CHATEAU
PEBY
FAUGERES

GRAND CRU CLASSE
SAINT-EMILION



1998 – 2022: Château Péby Faugères celebrates a quarter century and renews its status as a Saint-Emilion Grand Cru Classé

« To mark the estate's 25th harvest, Silvio Denz has unveiled a new bottle paying tribute to its past and present.

Péby Faugères was created in 1998 at the instigation of Corinne Guisez, widow of Pierre-Bernard 'Peby' Guisez, who alongside Michel Rolland recognised the fantastic potential of this small estate consisting of 7.15 hectares in a single stretch, planted entirely with Merlot. Pierre-Bernard Guisez will forever be remembered through this wine that carries his nickname.

A few decades later, Silvio Denz is continuing his vision as he unveils an iconic 2022 vintage.

To celebrate this fantastic anniversary, the engraving of the 'Blackbird and the Grapes' will be shown off in its finest light and allowed to shine. This will therefore become a historic vintage, paying tribute to the men and women who have helped to shape it... for all eternity... »



Vignobles
SILVIO DENZ

ART & TERROIR

MILLESIME – VINTAGE 2022

CHATEAU
PEBY
FAUGERES

GRAND CRU CLASSE
SAINT-EMILION

Château Péby Faugères 2022

April 2023 - James Suckling – 97-98/100

“A very fine tannined red with a linear line running through it, which drives the whole thing. Black berry, bark and walnut character. Medium to full body with a juicy finish. Light bitter lemons and oranges. Chewy, yet the tannins are well-integrated. 100% merlot. From organically grown grapes.”

May 2023 - Yves Beck – 97-99/100

May 2023 - Jeff Leve – 95-97/100

May 2023 – Markus del Monego – 97/100

May 2023 – Jeb Dunnuck – 96-98/100



Vignobles
SILVIO DENZ

ART & TERROIR

CHATEAU PÉBY FAUGÈRES

GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

MILLESIME - VINTAGE 2022



ASSEMBLAGE – GRAPE VARIETIES

100 % Merlot

DATES DE RÉCOLTE – HARVEST

le 8 septembre

SURFACE

7,15 hectares

RENDEMENTS – YIELD

34hl/ha

DURÉE DE CUIVASON – VATTING PERIOD

30 jours en cuves béton, inox et barriques de vinification intégrale
30 days in stainless steel vats, concrete vats, and barrels

ÉLEVAGE – MATURING

14 mois – 14 months

45% barriques neuves de chêne français – 45% new French oak barrels
45% barriques d'un vin de chêne français – 45% one wine French oak barrels
10% barriques de deux vins de chêne français – 10% two wines French oak barrels

Le soleil brille, les vendangeurs sourient et avancent, cueillant des raisins à parfaite maturité... Souvenir des vendanges 2022.

Les excellentes conditions du millésime et le déroulement sans accroc de la récolte laissaient augurer un vin exceptionnel.

Nous pouvons aujourd'hui le juger comme tel. Richesse et concentration, au nez comme en bouche, révèlent le terroir si spécifique de Péby Faugères. Son fruit est pur, ses tanins denses et savoureux. Il sera grand, et rendra hommage à son titre de Grand Cru Classé de Saint Emilion.

The sun is shining, the pickers are smiling and moving forward, picking perfectly ripe grapes... A souvenir of the 2022 harvest.

The excellent conditions of the vintage and the smooth progress of the harvest portend an exceptional wine.

We can now judge it as such. Richness and concentration, in the nose as well as in the mouth, reveal the specific terroir of Péby Faugères. Its fruit is pure, its tannins dense and tasty. It will be great, and will pay tribute to its title of Grand Cru Classé of St Emilion.