

- MILLESIME – VINTAGE 2019 -



75cl



37,5cl

Château Lafaurie-Peyraguey 2019

June 2020 - **Markus Del Monego** - 95/100

June 2020 - **Yves Beck** - 97-99 /100

June 2020 - **James Suckling** - 93-94/100

“This is a refined, subtle Sauternes with dried lemons, peaches and hints of cooked apples. Some spices, too. Medium to full body and medium-sweet with a creamy-textured finish. Very refined.”



**Vignobles
SILVIO DENZ**

ART & TERROIR

- MILLESIME – VINTAGE 2019 -

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ SAUTERNES

ASSEMBLAGE – GRAPE VARIETIES	93% Sémillon, 7% Sauvignon blanc
DATES DE RÉCOLTE – HARVEST	du 11 au 14 octobre 2019
SURFACE	30 hectares
RENDEMENTS – YIELD	8 hl/ha
DURÉE DE CUIVAISON – FERMENTING	10 à 15 jours en fûts de chêne français de 225 litres – 10 to 15 days in french oak barrels of 225 liters
ÉLEVAGE – MATURING	12 mois avec 1/3 barriques neuves de chêne français de 225 litres et 6 mois en cuves inox – 12 months with 1/3 new French oak barrels of 225 liters and 6 months in stainless steel vats
PRODUCTION	15 000 bouteilles - bottles
Agriculture raisonnée – Sustainable agriculture	

« L'essentiel et le meilleur de la récolte de Sauternes ont été vendangés au cours d'une seconde trie réalisée entre le 10 et le 14 octobre. La première trie ayant écarté les raisins abîmés ou en cours de passerillage suite aux journées extrêmement chaudes de la fin août, la contamination par le Botrytis cinerea est intervenue progressivement, après les pluies de la mi-septembre, sur des raisins parfaitement mûrs, laissés sur pieds. Le retour à des conditions anticycloniques a ensuite permis une concentration particulièrement rapide des raisins. Il fallait être prêt à vendanger très vite avant le retour de la pluie pour récolter le « cœur délicieux » de ce millésime 2019. Le vin s'exprime par une aromatique complexe et racée, nettement confite, dominée par des notes de marmelade d'agrumes et de zestes. La bouche, riche et gourmande, s'achève sur une finale savoureuse et rafraîchissante à la fois. »

*Valérie Lavigne,
Consultant œnologist for Château Lafaurie-Peyraguey*

« The majority and the best of the Sauternes harvest were brought in on a second pass performed between 10 and 14 October. As the first pass picked damaged or drying grapes after some extremely hot days in late August, Botrytis cinerea set in gradually after the mid-September rains on the perfectly ripe grapes left on the vine. A return to high pressure conditions then enabled the grapes to gain concentration particularly rapidly. We had to be ready to harvest very quickly before the rains returned in order to obtain the 'delicious heart' of this 2019 vintage. The wine offers complex, sophisticated, nicely jammy aromas dominated by citrus marmalade and zest notes. Rich and gourmet on the palate, ending with a delicious and refreshing finish. »

*Valérie Lavigne,
Consultant œnologist for Château Lafaurie-Peyraguey*

« La réputation d'un grand cru se bâtit sur la qualité d'un terroir mais aussi sur celles des mains œuvrantes aptes à le révéler et à le sublimer. L'année 2019, avec ses aléas climatiques, n'aurait pu nous le faire oublier : un hiver doux, un printemps très humide, un été caniculaire ponctué de violents orages. Ce millésime éprouvant a nécessité une extrême vigilance des équipes. Les journées chaudes de septembre, après quelques passages pluvieux propices au développement du Botrytis cinerea, ont accéléré la concentration et diminué conséquemment la fenêtre de ramassage. Conscientieux, nos vendangeurs ont sélectionné les meilleurs grains après les premières tries de nettoyage, une sélection plus sévère que pour les derniers millésimes. La vinification et l'élevage en barriques permettront d'affiner au cours des mois les qualités du millésime 2019. »

*Vincent Cruège,
Estate Manager of Vignobles Silvio Denz*

« A Grand Cru's reputation is built on the quality of its terroir, but also on the hands able to reveal and showcase what it has to offer. 2019 and its weather variations were not a year we could ignore: a mild winter, a very damp spring, and a searing summer punctuated by violent storms. This trying vintage called for our teams to be extremely vigilant. The warm days of September, after a few bouts of rainfall that helped the development of Botrytis cinerea, boosted concentration and thus reduced the picking window. Conscious of this, our harvesters selected the best grapes after the first clearing passes, a more stringent selection process than in recent vintages. Winemaking and barrel maturation refined the qualities of the 2019 vintage over the course of several months. »

*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-lafaurie-peyraguey.com