

CHÂTEAU FAUGÈRES

Saint-Emilion Grand Cru

SARL Château Faugères
33330 Saint-Etienne-de-Lisse
Saint-Emilion (France)

Tel +33 (0) 557 40 34 99

Fax +33 (0) 557 40 36 14

info@chateau-faugeres.com



CHÂTEAU



FAUGÈRES

Saint-Emilion Grand Cru

UNE HISTOIRE D'HOMMES IMPLIQUÉS SUR LEUR TERROIR

1823 : la famille Esquissaud acquiert les terroirs des Châteaux Faugères et Péby Faugères.

1987 : Pierre-Bernard Guisez en hérite : tout le vin est alors vendu à un seul négociant de la place. S'impliquant avec sa femme Corinne dans la vie de leurs vignobles, ils impriment fortement leur recherche de la qualité et leur volonté de faire de ces très beaux terroirs ce qui va très vite devenir, avec le concours de Michel Rolland, deux des fleurons de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru.

Dès 2000, les vins du Château Faugères et du Château Péby Faugères sont distingués parmi les tous premiers. Pour Robert Parker, Château Faugères 2000 est « l'une des grandes révélations du millésime ».

En mars 2005, Silvio Denz s'en porte acquéreur. Créateur de parfums, amateur de vins, propriétaire de Lalique, il est aussi propriétaire de deux négoce de vins en Suisse (Zürich), de la plus grande maison de vente aux enchères de vin en Suisse « Les Grands Vins Wermuth S.A », du Château de Chambrun en AOC Lalande de Pomerol, de Château Rocheyron, Saint-Emilion Grand Cru en association avec Peter Sisseck et de Montepeloso en Italie (Toscane). Il est de même associé dans le Clos d'Agon, vignoble espagnol (Catalogne).

Passionné d'art, et notamment des créations de René Lalique, il a décidé en achetant le Château Faugères de s'appuyer sur des terroirs calcaires et argilo-calcaires d'exception pour porter les vins du Château Faugères au plus haut, en démultipliant les efforts de recherche de la qualité et en favorisant l'expression des grands terroirs de Faugères.



LE RESPECT DÛ À UN GRAND TERROIR

Le Château Faugères est constitué de 37 ha homogènes des plus beaux terroirs de Saint-Emilion : ses vignes sont situées sur le plateau calcaire composé de calcosols sur calcaires à astéries datant de l'oligocène inférieur, et sur des coteaux argilo-calcaires orientés sud, sud-est en cirque, constitués de calcosols sur molasses argilo-calcaires de l'éocène supérieur et de l'oligocène.

Ce terroir cultivé en viticulture naturelle durable a toujours fait l'objet d'un grand respect de la part de ses propriétaires.

L'EMPREINTE DES HOMMES

C'est ce très beau terroir que Silvio Denz a choisi de valoriser en suivant au plus près, avec son équipe, les vignes de Château Faugères. Du temps, du travail, des soins attentifs pour accompagner l'évolution du cycle végétatif et conduire à la maturation optimale des raisins jusqu'à la vendange.

LE CHAI-CATHEDRALE DEvenu UN REPÈRE DANS LE PAYSAGE DE SAINT EMILION

Le chai monumental dessiné par Mario Botta et implanté en haut du plateau, face à la Chartreuse 18^{ème} du Château Faugères s'intègre harmonieusement dans ce paysage classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Mario Botta, le Maître de la Lumière et de la Gravité, a su faire du chai de Château Faugères une œuvre d'art magistrale, une véritable cathédrale du vin.

Pour lui, « le projet établit une comparaison entre l'architecture « rationnelle » bâtie par l'homme et l'évolution « naturelle » du paysage en vue de favoriser un enrichissement réciproque ».

Pour Silvio Denz, l'objectif du nouveau chai correspond à la recherche permanente de la qualité des vins, à tous les stades de la production par l'utilisation des technologies les plus en pointe. Le cahier des charges a été défini en collaboration avec Michel Rolland, les priorités absolues étant la capacité, l'agencement et l'optimisation des procédures internes.



A STORY OF PEOPLE AND THEIR TERROIR

1823: the Esquissaud family acquired the estates of Châteaux Faugères and Péby Faugères.

1987: The land was inherited by Pierre-Bernard Guisez. Up to then, all the wine produced had been sold to a single local merchant. P. Guisez and his wife Corinne wanted to become more involved in the vineyards, setting out on a quest for the finest quality. Their wish was to see these exquisite terroirs become jewels in the crown of the Saint-Emilion Grand Cru appellation, a desire that was to be fulfilled in a short time with the help of Michel Rolland.

From the 2000 vintage onwards, the Château Faugères and Château Péby Faugères wines have taken a place of distinction among the very best. Robert Parker described the Château Faugères 2000 as « one of the great revelations of this vintage ».

In March 2005, the property was acquired by Silvio Denz – a perfume designer, lover of fine wines, owner of Lalique and of two wine merchants in Zurich, as well as Switzerland's largest wine auctioneers, « Les Grands Vins Wermuth S.A. » His portfolio also includes Château de Chambrun in AOC Lalande de Pomerol, Château Rocheyron, Saint-Emilion Grand Cru in partnership with Peter Sisseck and Montepeloso in Tuscany, and he is associated with the Clos d'Agon vineyard in Catalonia.

He is passionate about art and in particular René Lalique's creations. When he acquired Château Faugères, he decided to rely on the exceptional clay and limestone soil to take the Château Faugères wines to the heights, continuing the quest for quality and allowing the great Faugères terroirs to express themselves to the full.



RESPECT FOR A GREAT TERROIR

Château Faugères occupies 37 hectares of homogeneous land which encompasses some of the finest terroirs in Saint-Emilion. The vines are situated on a limestone plateau of asteria limestone subsoil, dating back to the lower Oligocene, and clay and limestone slopes facing south-southeast in a circular formation, with limestone soil on clay and limestone molasse from the upper Eocene and Oligocene.

This terroir is cultivated by means of natural sustainable viticulture, involving integrated cultivation and meticulous care on the part of the proprietors.

THE IMPRINT OF MAN

Silvio Denz and his team are committed to getting the best out of this fine terroir, monitoring the Château Faugères vines as closely as possible. This is a labour of love which requires time, hard work and meticulous care throughout the vegetation cycle, ensuring optimal ripening of the grapes as the harvest approaches.

THE CATHEDRAL OF WINE - A NEW FEATURE IN THE SAINT-EMILION LANDSCAPE

The monumental winery designed by Mario Botta is situated at the top of the plateau overlooking Château Faugères, built in the 18th-century chartreuse style. It is a harmonious addition to the countryside, which is a UNESCO World Heritage Site. Mario Botta, « Master of Light and Gravity », has succeeded in turning the Château Faugères winery into a masterly work of art – a veritable cathedral of wine.

« For me, the project invites a comparison between « rational » architecture built by man and the « natural » evolution of the countryside, » explains Mario Botta, « with one enriching the other. »

For Silvio Denz, the purpose of the new winery is to serve the never-ending quest to improve the quality of the wine at every stage of production, deploying the very latest technology. Michel Rolland also worked on the specifications, with absolute priority given to the capacity, the layout and the optimisation of internal procedures.

