

# LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS,  
À TOUS LES PRIX



36 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE  
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS  
6 500 PRODUCTEURS

## ♥ CH. FAUGÈRES 2007 \*\*

■ 17,5 ha 40 000 ■ 23 à 30 €  
93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 03 104 05 06 07

CHÂTEAU  
FAUGÈRES

Saint-Emilion Grand Cru

2007

Le millésime 2007 coïncide avec le début de la construction de la « cathédrale du vin », superbe bâtiment conçu par l'architecte Mario Botta pour accueillir le nouveau chai du château. Le vin est dans le même esprit, à la fois moderne et harmonieux. En ce millésime assez délicat, il est l'un des rares à décrocher un coup de cœur. Tout y est : la somptueuse robe bordeaux sombre ; le nez puissant évoquant déjà le grand vin avec ses notes de baies noires, d'épices douces et de merrain vanillé ; de belles rondeurs en bouche soutenues par des tanins fins, goûteux et persistants. Déjà très charmeur dans la fraîcheur de sa jeunesse, ce grand cru promet une heureuse évolution dans les prochaines années.

● SARL Ch. Faugères, 33330 Saint-Étienne-de-Lisse,  
tél. 05.57.40.34.99, fax 05.57.40.36.14,  
info@chateau-faugeres.com ☑ ☒ ☓ r.-v.

● Silvio Denz

## CH. CAP DE FAUGÈRES 2007

■ 30 ha 50 000 ■ 11 à 15 €

Également propriétaire du château Faugères en grand cru de saint-émilion, Silvio Denz est un homme d'affaires suisse passionné par le vin. En 2005, il décide de racheter ce cru à la famille Guisez. Il y propose désormais ses propres millésimes, dont ce 2007 aux parfums de fruits noirs en confiture. La bouche révèle une matière souple, gourmande, dont les tanins denses commencent à se fondre. Une bouteille à ouvrir d'ici un à trois ans.

● SARL Silvio Denz, Ch. Cap de Faugères,  
33350 Sainte-Colombe, tél. 05.57.40.34.99, fax 05.57.40.36.14,  
info@chateau-faugeres.com ☑ ☒ ☓ r.-v.

## CH. DE CHAMBRUN 2007 \*

■ 6,8 ha 15 000 ■ 23 à 30 €

En mai 2007, deux ans après avoir acquis Château Faugères en saint-émilion (coup de cœur cette année), Silvio Denz, homme d'affaires suisse spécialisé dans le luxe, s'est intéressé à l'appellation lalande-de-pomerol. Il y a acheté un petit domaine qu'il a ensuite agrandi par acquisitions successives. Le merlot règne en maître sur un terroir de colluvions mêlant graves, argiles, sables et limons. Ce premier millésime devrait rassurer sur l'avenir du cru. Le nez évoque la soupe de fruits rouges (framboise, mûre...) accompagnée d'un fin vanillé. Beaucoup de fruits également en bouche, puis un boisé très torréfié arrive et domine la finale. Il faudra attendre encore un an ou deux, le temps que l'ensemble se fonde.

**NOUVEAU PRODUCTEUR**

● Ch. de Chambrun, 33500 Néac, tél. 05.57.40.34.99,  
fax 05.57.40.36.14, info@chateau-de-chambrun.com

● Silvio Denz