

- MILLESIME – VINTAGE 2020 -



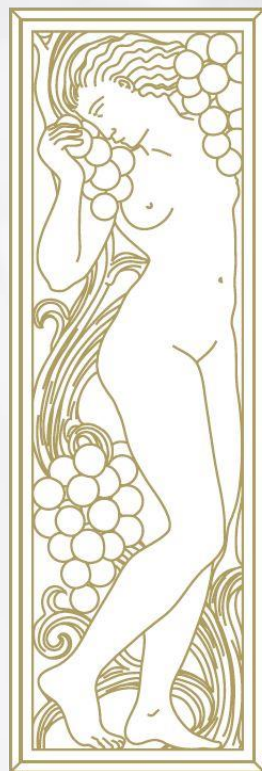
CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES



37,5cl

75cl



Gravure « Femme & Raisins »
René Lalique, 1928



Vignobles
SILVIO DENZ

ART & TERROIR

- MILLESIME – VINTAGE 2020 -

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ SAUTERNES

ASSEMBLAGE — GRAPE VARIETIES	88 % Sémillon, 12 % Sauvignon blanc
DATES DE RÉCOLTE — HARVEST	du 10 septembre au 12 octobre 2020 (2 tries - selection sortings)
SURFACE	30 hectares
RENDEMENTS — YIELD	3,22hl /ha
DUREE DE FERMENTATION — FERMENTATION PERIOD	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	10 mois avec 1/3 barriques neuves de chêne français de 225 litres et 8 mois en cuves inox – 10 months with 1/3 new French oak barrels of 225 liters and 8 months in stainless steel vats
PRODUCTION	5 000 bouteilles - bottles

Certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3 – Certified « Haute Valeur Environnementale » level 3

« 2020 est un millésime de contraste né dans la douleur. Le millésime commence avec un hiver historiquement pluvieux suivi d'un printemps très doux. Dans ce contexte, la protection des vignes contre le mildiou et la gestion des sols est un vrai combat. Le premier miracle apparaît à la mi-mai avec des conditions sèches et chaudes lors d'une floraison parmi les plus précoces, avec deux semaines d'avance. Le deuxième miracle apparaît le 19 juin avec l'arrêt net des précipitations faisant place à un temps sec et frais jusqu'au début de la véraison à la mi-juillet. C'est à ce moment que l'été s'installe définitivement avec des pics de chaleur jusqu'à la mi-août où des orages salvateurs font respirer les vignes.

La 1^{ère} trie de nettoyage commence le 10 septembre par les parcelles historiques de « l'Enclos » et des « Maisons Rouges ». Ailleurs, il faut attendre, il n'y a pas de raisins botrytisés et concentrés. Les raisins sont dorés, gorgés de sucre mais pas de signe de botrytis... Les pluies de la deuxième quinzaine de septembre permettent enfin au Botrytis de s'installer. La 1^{ère} trie sur le reste de l'exploitation se déroule du 28 au 30 septembre. Le 12 octobre, la 2^{ème} trie commence sur les terroirs historiques, avec les raisins qui ont concentré et qui titrent des taux de sucre très satisfaisants. Il en résulte un millésime 2020 qui relève d'un vrai travail d'orfèvrerie, où la minutie et le savoir-faire des équipes ont fait toute la différence. »

Vincent Cruège,
Directeur d'Exploitation Vignobles Silvio Denz

" 2020 was a highly contrasted vintage that got off to a difficult start. The year began with an exceptionally rainy winter followed by a very mild spring. In this context, protecting the vines against mildew and managing the soil was a real struggle. The first miracle appeared in mid-May, with dry and warm conditions during one of the earliest flowerings we have seen, two weeks ahead of schedule. The second miracle was on 19 June when the rain stopped and the weather turned dry and cool until the beginning of the grape colour-change in mid-July. It is at this point in time that summer settled in for good, with some spells of heat through to mid-August when thunderstorms provided some relief to the vines. The first selective picking began on 10 September with the older plots of "l'Enclos" and "Les Maisons Rouges". Elsewhere, the wait was longer, as there were no botrytised and concentrated grapes. The grapes were golden and full of sugar, but with no sign of botrytis. Rain in the second half of September finally allowed the botrytis to set in. The first selective picking of the rest of the estate took place from 28 to 30 September. On 12 October, the second picking began on the oldest terroirs, with grapes that had concentrated and reached most satisfactory sugar levels. The resulting 2020 vintage is a true example of craftsmanship, where the meticulous work and know-how of the teams have made all the difference."

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