

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY, MILLÉSIME 2014, DENIS DUBOURDIEU SIGNE SON 1^{ER} MILLÉSIME ET DEVIENT PARTENAIRE DE SILVIO DENZ

Un an après le rachat de Château Lafaurie-Peyraguey, Silvio Denz, annonce l'arrivée de Denis Dubourdieu comme œnologue et associé partenaire de son Premier Grand Cru Classé à Sauternes.

2014 est leur premier millésime et le début d'un engagement fort entre deux hommes.

Denis Dubourdieu, incontournable vinificateur de Sauternes et de Barsac de renommée mondiale, il a fait du Château Doisy-Daëne l'un des plus grands Barsac. Avant lui, son père Pierre, un vrai visionnaire, a été le premier en 1949 à vinifier un « Barsac sec » (mais d'appellation simplement Bordeaux).

Silvio Denz, est un entrepreneur qui transforme ses passions en entreprise. Venu du monde du parfum (il est président d'Art & Fragrance S.A. et de la Cristallerie Lalique), Silvio Denz est aussi grand amateur d'art et d'architecture et de grands vins. Depuis son rachat de Château Faugères en 2005 il constitue sa collection de vignobles (Vignobles Silvio Denz) dont le Château Lafaurie-Peyraguey est le dernier fleuron.



©François Poincet

«C'est un grand privilège d'avoir à mes côtés un partenaire de la qualité de Denis Dubourdieu. Nous sommes tous les deux bien décidés à mettre toute notre énergie en œuvre pour que les grands vins liquoreux de Sauternes et de Barsac, comme les vins blancs secs élaborés sur ces terroirs, séduisent de plus en plus les consommateurs du monde entier ». **Silvio Denz**



CHÂTEAU
LAFaurie-PEYRAGUEY

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES



LE MILLESIME 2014

AOC : Sauternes
1^{er} Grand Cru Classé en 1855

Assemblage :
93% Sémillon, 6% sauvignon, 1% muscadelle

Dates de Récolte :
Du 17 septembre au 27 octobre 2014
17 jours de récolte
4 tries

Rendement total :
9,4 hectolitres par hectare

Durée de fermentation :
Du 22 septembre au 15 novembre 2014
En barriques de chêne français (40% neuves)

Elevage : 16 mois

Production : 19 000 bouteilles

Second Vin :
La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey
17 000 bouteilles



CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

LE MILLESIME 2014

AOC : Bordeaux
Grand Vin Blanc Sec

Assemblage :
62% Sémillon, 38% sauvignon

Dates de Récolte :
Du 11 au 16 septembre 2014

Rendement total :
19 hectolitres par hectare

Durée de fermentation :
Du 12 septembre au 23 novembre 2014
En barriques de chêne français (25%
neuves)

Elevage : 8 mois

Production : 5 900 bouteilles

Second Vin :
Le Lys de Lafaurie-Peyraguey
7 500 bouteilles

LE MILLESIME 2014 CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY, 1^{ER} GRAND CRU CLASSE DE SAUTERNES

Un liquoreux ultra sélectionné

Le grand liquoreux a été produit essentiellement à partir des raisins de la parcelle d'origine, classée en 1855, le cœur, la pépité de la propriété.

Une bouteille gravée et sablée

Silvio Denz a créé pour le liquoreux du Château Lafaurie-Peyraguey une bouteille gravée d'exception.

La gravure *Femme et Raisins*, modèle de René Lalique créé en 1928, était encastrée dans la boiserie des wagons-lits du « Côte d'Azur Pullman-Express ».

Aujourd'hui, cette gravure *Femme et Raisins* revit depuis le millésime 2013, sur la bouteille gravée et sablée de Château Lafaurie-Peyraguey.



Note de dégustation du millésime 2014 www.sauternes.ch

Nez

Notes élégantes de fruits et de vanille, ourlées de miel frais de la ruche et de fragrances de fleurs fraîches.

Palais

Vanille et biscuits anglais au caramel, saupoudrés d'agrumes exotiques. On décèle une douceur raffinée et discrète qui révèle la mangue et les fruits de la passion. L'acidité tangible trouve un écrin d'expression parfait, qui lui confère un regain de fraîcheur. Sa finale délicate est toute en justesse.

LE MILLESIME 2014 CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY, GRAND VIN BLANC SEC

Le premier millésime de ce nouveau vin a été produit en quantité confidentielle (5 900 bouteilles). Il sera logé dans une bouteille bronze également gravée de la *Femme et Raisins*, avec capsule et étiquette argent. La gravure *Femme et Raisins*, modèle de René Lalique créé en 1928, était encadrée dans la boiserie des wagons-lits du « Côte d'Azur Pullman-Express ».



Note de dégustation du millésime 2014 www.sauternes.ch

Nez

Somptueuse minéralité et très belle fraîcheur qui resplendit comme une prairie de fleurs au printemps.

Palais

A nouveau, l'expression d'une minéralité éblouissante, avec une touche d'acidité très présente. Arômes de pamplemousse jaune, de litchis et de poires Williams croquantes. Finale vanillée aux nuances d'agrumes.

Contact presse - Vignobles Silvio Denz

Vizioz Communication - 18, avenue Franklin D. Roosevelt – 75008 Paris

01.47.34.40.60 - contact@bvizioz.com

www.bvizioz.com - Suivez nous sur Facebook et Twitter