

Vignobles  
Silvio Denz  
*Art & Terroir*

Vignobles Silvio Denz.  
*Art & Terroir*

VIGNOBLES SILVIO DENZ FAUGÈRES SAINT-ÉTIENNE-DE-LISSE 33330 SAINT-ÉMILION FRANCE TEL : +33 (0)5 57 40 34 99 FAX +33 (0)5 57 40 36 14 info@vignobles-silvio-denz.com

vignobles-silvio-denz.com

## PARFUM, ART ET VIN : QUAND LA PASSION DEVIENT PROFESSION

C'est une histoire de parfum, d'art et de vin qui a uni Silvio DENZ à ses cinq vignobles du Bordelais. D'origine suisse, il débute son activité dans la création de parfums. Grand amateur de vins, d'architecture et d'art, passionné des créations de René Lalique, sa réussite professionnelle va lui donner l'occasion de réunir ses passions. Il est aujourd'hui propriétaire de Lalique, de Château Péby Faugères, Château Faugères, Château de Chambrun, Château Cap de Faugères, et associé dans le Château Rocheyron ainsi que dans deux vignobles en Espagne (Clos d'Agon) et en Italie (Montepeloso). C'est donc une histoire de vignobles et de vins qui a démarré par une passion, et qui continue depuis avec toute l'implication et l'exigence de la qualité qui caractérisent Silvio DENZ. Le classement en Grands Crus Classés de Château Péby Faugères et de Château Faugères en 2012 en est l'illustration.

### LA PHILOSOPHIE DE SILVIO DENZ : RESPECT DES TERROIRS, DU VIGNOBLE ET DE L'ENVIRONNEMENT

C'est d'abord la qualité des terroirs qui a amené Silvio

DENZ à s'investir dans ses crus, dans le respect de sols uniques dont l'origine remonte à l'éocène inférieur pour certains, et à y apporter les meilleurs soins, avec une adaptation optimale du vignoble, afin d'obtenir au final leur meilleure expression dans le vin. La volonté de Silvio DENZ et d'Alain DOURTHE-LARRERE, le directeur, est de se placer dans une logique écologique de respect de l'environnement, en améliorant en permanence l'éco-bilan des vignobles. Les trois crus Château Péby Faugères, Château Faugères et Château Cap de Faugères ont obtenu dès 2009 la certification environnement Iso 14001, qui s'applique à toutes les activités des trois crus : arrachage et plantation de vigne, conduite du vignoble, fumures, traitements phytosanitaires et foliaires, vinification et élevage, mise en bouteille, entretien matériel et espaces verts, administration. Les mêmes pratiques sont appliquées au Château de Chambrun et au Château Rocheyron. Un Bilan Carbone est réalisé de même avec la méthode ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maitrise de l'Energie) tous les 5 ans.

### RESPECT DES SAVOIR-FAIRE ET EXIGENCE DE LA QUALITÉ

De la taille, à l'effeuillage, l'éclaircissage jusqu'à la vendange, c'est un soin de chaque instant que chacun va apporter aux vignobles.

De même, Silvio DENZ et son équipe appliquent leur philosophie d'exigence de la qualité à tous les stades de la conception du vin. C'est la même exigence qualitative que Silvio DENZ déploie dans les équipements qu'il met en place dans les chais de ses cinq crus du Bordelais ou des deux crus étrangers dont il est partenaire. Le chai le plus symbolique de cette recherche de la perfection est sans doute le chai du Château Faugères. Mais c'est sans compter sur le futur chai du Château Péby Faugères qui n'aura rien à lui envier.

Mais la technologie mise en place ne serait rien sans le respect des savoir-faire ancestraux, et surtout le respect du raisin produit : tout est mis en œuvre dans chaque chai, pour que les savoir-faire incontestables soient respectés (gravité, ...) et que le raisin qui arrive au chai fasse l'objet de meilleurs soins (cagettes de transport, chambre froide, tables de tri, convoyeurs, inertage, ...).

C'est la même exigence qui a amené Silvio DENZ à s'entourer d'une équipe qualifiée et expérimentée dirigée par Alain DOURTHE-LARRERE ainsi que des meilleurs experts, qu'il s'agisse de Michel ROLLAND en tant que consultant œnologue depuis le millésime 1992, de Jean-Pierre COUSINIE au vignoble sur les équilibres nutritionnels des vignes et des sols, ou de Bertrand SUTRE de Biovitis pour la protection du vignoble.

## FRAGRANCE, ART AND WINE, WHEN PASSION BECOMES A PROFESSION

This is a story of fragrance, art and wine which brought together Silvio Denz and his five Bordeaux vineyards. He began his career creating perfumes. His professional success gave him the opportunity to combine his passions as a great connoisseur of fine wines, architecture and art. He is now the owner of Lalique, Château Péby Faugères, Château Faugères, Château de Chambrun, Château Cap de Faugères, and a partner in Château Rocheyron and two vineyards further afield, Clos d'Agon in Spain (Catalonia) and Montepeloso in Italy. This remains an unfinished story. Each new chapter is written with passion, dedication and an insistence on quality – the hallmarks of Silvio Denz. The award of Grand Crus Classés status to Château Péby Faugères and Château Faugères in 2012 provides a good illustration.

### SILVIO DENZ'S PHILOSOPHY: RESPECT FOR THE TERROIR AND THE ENVIRONMENT

The quality of the terroir is a guiding principle for Silvio Denz. The origin of the unique soils is traceable to the Lower Eocene era, and they are treated with the greatest possible care, optimizing the vineyard to ensure that the wine is the best possible expression of the terroir. Silvio Denz and Alain Dourthe-Larrère, the director are determined to follow an "eco-logic" of respect for the environment for all the vineyards. Their aim is continuous improvement of the ecological balance of their vineyards. A comprehensive environmental management policy, introduced in 1997 for Château Péby Faugères, Château Faugères and Château Cap de Faugères was awarded environmental certification under ISO 14001. Château de Chambrun and Château Rocheyron, benefit from the same advanced environmental practices. A carbon footprint is likewise calculated every five years by the ADEME method of the French Environment and Energy Management Agency.

### QUALITY STANDARDS AND RESPECT FOR EXPERTISE

The team at Vignobles Silvio Denz works as "expert winemakers", providing hands-on care and following the growth cycle of the vines as closely as possible, from pruning, leaf stripping and thinning, to the grape harvest. Silvio Denz and his team put their philosophy into practice, demanding quality at every stage of the winegrowing process.



These same standards are applied to the equipment in the cellars of the five vineyards in the Bordeaux region and the two vineyards in which Silvio Denz is a partner outside France.

The cellar which best epitomizes this quest for perfection is surely that of Château Faugères. However, the wine cellar planned for Château Péby Faugères will be in no way inferior to it.

Still, the technical installations would be pointless without preserving ancestral know-how, especially the care of the grapes produced. Each winery makes every effort to respect the tried and trusted arts of winemaking (vatting by gravity flow etc.). On arrival in the winery, the grape must be treated with the utmost care (carried in crates, cold room, sorting tables, conveyors, inerting etc.).

It is the same quest for perfection that led Silvio Denz to work with a highly professional and specialized team, headed by Alain Dourthe-Larrère, and to co-operate with the best expert advisers, who share the same philosophy: Michel Rolland, involved personally since the 1992 vintage as expert oenologist; Jean-Pierre Cousinié in the vineyard, ensuring nutritional balance of the vines and soils since 1998; and Bertrand Sutre (Biovitis), for protection of the vineyards.

