

- PRIMEURS 2017 -

CHÂTEAU FAUGÈRES

ASSEMBLAGE – GRAPE VARIETIES	85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
DATES DE RÉCOLTE – HARVEST	du 18 septembre au 2 octobre 2017
SURFACE	37 hectares
RENDEMENTS – YIELD	32 hl/ha
DURÉE DE CUIVISON – FERMENTING	30 jours - days
ÉLEVAGE – MATURING	15 mois - months
	50% barriques neuves de chêne français - new French oak barrels, 50% barriques d'un vin de chêne français - one wine French oak barrels
PRODUCTION	60 000 bouteilles - bottles

« Je le répète souvent : les années précoces sont dangereuses. Les nuits du 25 et 26 avril ont été redoutables. Fort heureusement à Faugères, les gelées n'ont affecté que les vignobles secondaires, et non les grands terroirs.

Année précoce, année sèche, année froide, mais ce qui se goûte dans les cuves emporte l'enthousiasme : du fruit, de la tension et de la fraîcheur, et des degrés alcooliques plus bas. Il me semble avoir entendu que c'était dans l'air du temps ! Le bel équilibre alcool/acidité assurera aux vins un grand potentiel de garde ».

Michel Rolland,
Oenologue conseil à Faugères depuis 1992

"I often say that years where the vine cycle is early are dangerous and the nights of 25 and 26 April certainly took their toll. Fortunately, the frost only affected the secondary vines at Faugères and not the key terroirs.

An early year, a dry year and a cold year, but the samples from the vats are most promising: fruit, tension, freshness and lower degrees of alcohol. I've heard that this is the current trend! The fine balance between alcohol and acidity will ensure great ageing potential for the wines."

Michel Rolland,
Consultant oenologist to Faugères since 1992

« La précocité du millésime s'est révélée tôt dans la saison à la faveur d'un printemps doux et très sec provoquant un démarrage anticipé de la vigne. Le château Faugères fait partie des grands terroirs de bonne fortune en 2017, en effet les 37ha de coteaux argilo calcaire et plateau calcaire ont été relativement épargnés par l'épisode de gel de fin avril (seules quelques parcelles de pied de coteau ont été touchées, environ 15%). Les soins portés au vignoble nous ont donné de beaux fruits récoltés entre 18 septembre et le 2 octobre (avec un rendement de 32hl/ha, habituel pour les vieilles vignes Faugères). Ce millésime 2017 de Faugères sera le deuxième orné de la gravure Lalique « Calice »

Yann Buchwalter,
Directeur d'Exploitation Vignobles Silvio Denz

"The precocity of the vintage became evident early on in the season thanks to a mild and very dry spring which triggered early vine growth. Château Faugères was one of the lucky terroirs in 2017. The 37 hectares of clay-limestone hillsides were barely affected by the frosty spell in late April (only a few plots at the foot of the hills suffered, about 15%). The care lavished on the vines produced fine fruit, harvested between 25 September and 2 October (with a yield of 32hl/ha, typical of the old Faugères vines). This 2017 Faugères vintage will be the second one to adorn the Lalique 'Calice' engraving."

Yann Buchwalter,
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-faugeres.com