

CHATEAU PEBY FAUGERES

GRAND CRU CLASSE
SAINT-EMILION



Dossier de presse

SOMMAIRE

Un nouveau chai pour Château Péby Faugères, Saint-Emilion Grand Cru Classé

« Construire ce chai avec Mario Botta, point de rencontre d'art, d'architecture et de technique, a été un immense plaisir. » Silvio Denz

Château Péby Faugères

Le domaine

Le nouveau chai

L'environnement

Architecture

Le chai, un outil de travail au service du vin

Le chai vu par Mario Botta

Mario Botta, éléments biographiques

Fiche technique du chai

Vin

Une élaboration précise du vin

L'empreinte Lalique du chai à la bouteille

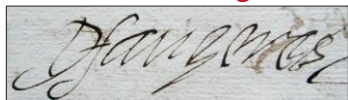
L'équipe

Silvio Denz

Il a fait de ses passions ses métiers

Les propriétaires au fil des siècles

André de Faugeres



1619

1668

Niclaude de Faugeres

Claude Ducastel

(Libourne)

1685

1748

Jean Simon Aymen

(Castillon-la-Bataille)

1759

Jean-Baptiste Aymen

(Branne)

1819

1819

Elie Colombe Aymen

(Maire de Grézillac)

1819

1822/3

François Escisseaud

1822/3

1872

Philippe Esquissaud



1872

1910

Jean Esquissaud

1910

1954

Jean et Yves Esquissaud

1955

1956

Pierre-Bernard Guisez (2^e), Philippe Esquissaud (3^e),
avec Mario et Jean (ouvriers viticoles)

Jean Esquissaud

1957

1979



Demeurant à Boulogne-Billancourt, il finira sa vie au Château Faugeres où il décèdera prématurément, le 20 juin 1987, après avoir institué son cousin, Pierre-Bernard Guisez, légataire universel

1979

1987

Pierre Bernard Guisez
et son épouse Corinne

1987

2005

Philippe Esquissaud

Après une carrière dans la finance, puis dans l'entreprise familiale de parfums, Silvio Denz monte à Zürich une affaire de négoce de crus bordelais. En 2005, il se porte acquéreur des Châteaux Faugeres, Péby Faugeres, et Cap de Faugeres

1998

Naissance de
Château Péby Faugeres,
Saint-Emilion Grand Cru



Silvio Denz

2005

Château Péby Faugeres obtient la note parfaite de 100/100 par le critique Robert Parker pour son millésime 2005

2010

Château Péby Faugeres

se hisse au rang de
Grand Cru Classé de Saint-Emilion

2012

Château Péby Faugeres,
Saint-Emilion Grand Cru Classé
se dote d'un nouveau chai
dont le design a été confié à
l'architecte Mario Botta

2021



CHÂTEAU PEBY FAUGÈRES

Le domaine,
une histoire hors du commun

L'histoire de Péby Faugères remonte à plus de quatre siècles, lorsqu'André de Faugères acquiert en 1619 des terres sur les communes de Saint-Étienne-de Lisse et Sainte-Colombe pour y planter de la vigne. Le vignoble de Faugères restera ainsi dans la famille de Faugères jusqu'à sa vente en 1685 à Claude Ducastel, aubergiste à Libourne, qui lui-même revendra à Jean-Simon Aymen, citoyen de Castillon-la-Bataille. La famille Aymen conservera la propriété durant 74 ans.

La famille Esquissaud deviendra ensuite propriétaire pendant 183 ans avec le dernier descendant de la famille Pierre-Bernard Guisez (cousin de Philippe Esquissaud).

Lorsque Pierre-Bernard Guisez hérite de la propriété en 1987 les vins sont alors vendus à un seul négociant de la place de Bordeaux. Il va pendant dix ans, tout mettre en oeuvre, avec sa femme Corinne, pour hisser au plus haut la qualité des vins et en accroître la renommée avec l'appui de l'oenologue-conseil Michel Rolland. Pierre-Bernard Guisez décèdera à 52 ans le 25 octobre 1997, laissant le vignoble de Faugères (composé de Château Faugères, Château Péby Faugères en AOC Saint-Émilion Grand Cru ainsi que Château Cap de Faugères en AOC Castillon – Côtes de Bordeaux) à son épouse et ses filles.

En hommage à Pierre-Bernard Guisez surnommé « PÉBY », le Château Péby Faugères voit le jour en 1998. Constitué des meilleures parcelles de merlot, ce vignoble planté d'un seul tenant sur le sol ancien du coteau argilocalcaire de Saint-Émilion ne tarde pas à être reconnu comme un vin à part entière.



En 2005, Corinne Guisez et ses filles cèderont la propriété à Silvio Denz qui continuera à faire exceller Péby Faugères. Fruit d'un terroir unique, Péby Faugères est également l'expression d'une recherche permanente de perfection à la vigne comme au chai, où il bénéficie fidèlement de l'expertise de l'oenologue Michel Rolland.

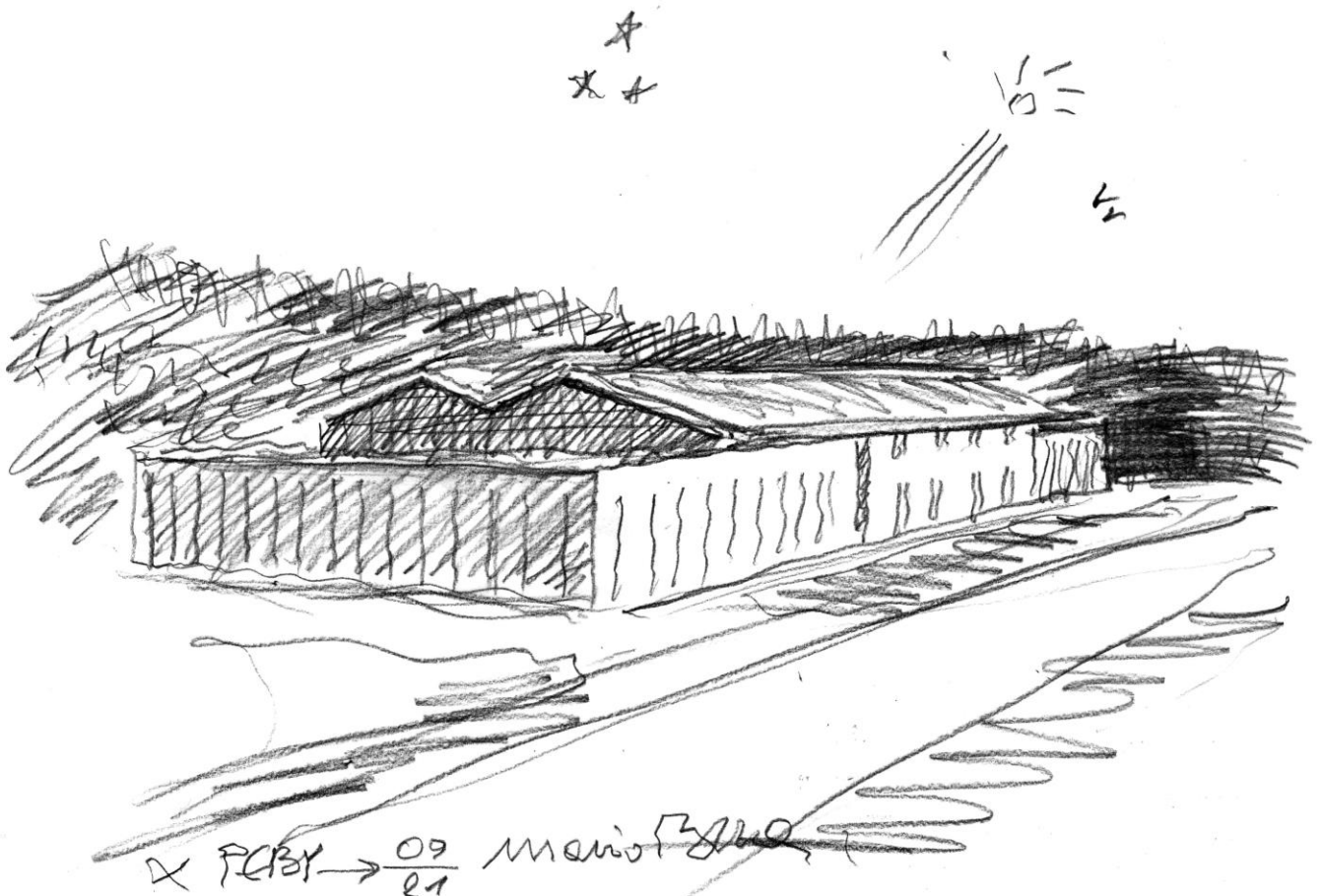
En 2012, sept ans après l'acquisition de Silvio Denz, Château Péby Faugères devient Grand Cru Classé de Saint-Émilion.

Très engagé dans le respect de l'environnement, son vignoble a obtenu le Label AB (Agriculture Biologique) avec le millésime 2020.

Le nouveau chai,
signé par l'architecte Mario Botta

Silvio Denz, s'implique sans relâche et sans limites à perpétuer l'oeuvre entreprise par ses prédécesseurs pour porter la qualité des vins du Château Péby Faugères au plus haut.

Dernier accomplissement : un nouveau chai signé de l'architecte Mario Botta doté des équipements les plus performants a vu le jour pour les vendanges 2021.



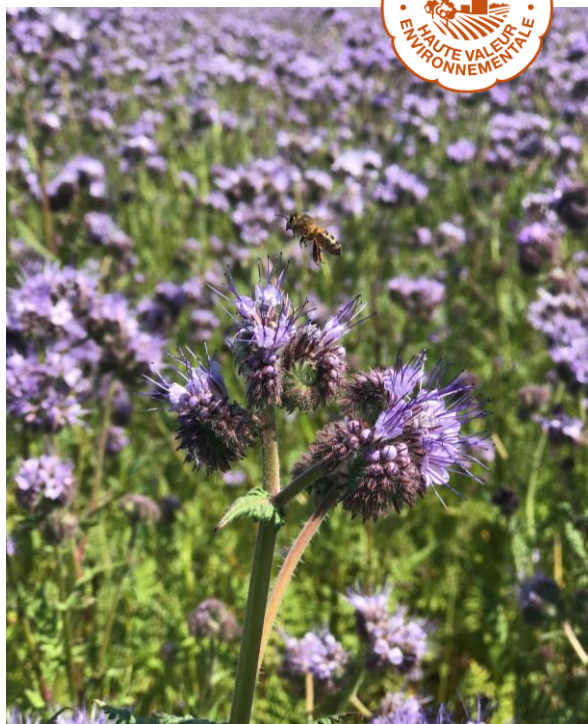
✕ FCBY → 09 / 21 Mario Botta

L'environnement, une démarche pour l'avenir

Château Péby Faugères est certifié du label “Haute Valeur Environnementale” de niveau 3 (HVE3) depuis 2020.

Etant certifié HVE3, l'équipe s'appuie sur les principes de l'agroécologie. En ce sens, nous avons conçu des systèmes de production qui s'appuient sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes.

Notre mode de conduite du vignoble est assuré tout en visant à diminuer les pressions sur l'environnement : réduction des émissions de gaz à effet de serre, limitation du recours aux intrants, préservation de la ressource en eau.



Château Péby Faugères est également certifié du label Agriculture Biologique (AB) depuis le millésime 2020. Ce mode de culture était une évidence pour cette pépite Saint-Emilionnaise, car il allie des pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, ainsi que la préservation des ressources naturelles.

En privilégiant des procédés non polluants, respectueux de l'écosystème et des animaux, nous faisons le pari que les pratiques biologiques sont l'avenir de la viticulture.

Sur le plan pratique, à la vigne comme au chai un haut niveau d'exigence est demandé à chaque membre de l'équipe. Ils se doivent d'intégrer l'impact potentiel de chaque opération sur l'environnement, une véritable réflexion est menée en commun pour s'assurer que nos pratiques soient vertueuses et respectueuses de l'environnement.



« Les 7,45 hectares de la propriété ont obtenu avec succès cette certification après de nombreuses années de mise en pratique d'une agriculture biologique et naturelle. »

Vincent Cruège,
Directeur Technique

ARCHITECTURE

Le chai,
un outil de travail au service du vin



« Ce n'est que récemment que les chais sont devenus des thèmes architecturaux. La relation avec un territoire modelé et cultivé par la vigne crée le contexte de ces réalisations, dont chacune, sous des formes différentes, rappelle les signes et les images qui relient le travail de l'homme aux racines de la "terre mère".

Le processus de croissance et de maturation des raisins exige une attention et des soins constants, des sélections et des processus raffinés en osmose avec les données climatiques et météorologiques. Une bonne vinification exige une harmonie entre le comportement humain et les équilibres environnementaux. L'architecture des chais tend à refléter cet esprit, où le bâtiment, avec sa rationalité et sa géométrie, devient un élément de dialogue et de comparaison avec la configuration organique du paysage. »

Mario Botta

Le chai vu par Mario Botta

Le nouveau chai de Château Péby Faugères complète avec sa nouvelle identité le vignoble avec la Chartreuse historique et le Chai Cathédrale de Château Faugères réalisé en 2009, en formant un triangle visuel entre ces trois bâtisses. Situé entre la route et les rangs des vignes qui dessinent la colline en arrière-plan, le projet pour le nouveau chai veut remettre en valeur l'ancien lieu de travail vinicole de ce terroir tout en respectant la valeur patrimoniale du paysage de Saint-Emilion.

Le nouveau bâtiment se développe comme une couronne autour de l'ancienne maison vigneronne en pierre. La nouvelle extension présente un langage abstrait et contemporain pour se distinguer de l'existant.

Deux éléments caractérisent le projet : une enceinte de mur qui se lit comme un grand socle en pierre et une voile « suspendue » formant le toit qui s'étend avec des ailes abritant les espaces à l'étage.

L'enceinte se propose avec un langage architectural minimal et rigoureux - emprunté à une architecture rurale et agricole - qui contraste avec l'ancienne façade de la maison uniquement visible côté route au sud-est. Le mur sculpté par de hautes fentes est entièrement travaillé en pierre de la région.



Au-delà de l'ancienne bâtisse seules les entrées techniques côté vignes et l'accès au cuvier au nord-est interrompent le rythme serré des ouvertures.

Des façades vitrées s'élèvent au premier étage afin de former l'espace pour la grande salle de dégustation avec vue prenante sur le vignoble environnant.

Le rez-de-chaussée s'articule autour du chai d'élevage situé au centre de la construction.

Suivant la topographie du site et permettant l'accès direct depuis la route, le cuvier à double hauteur se trouve à un niveau inférieur au rez-de-chaussée. Le cuvier est aménagé avec des cuves en béton et des cuves en acier inox.

Au premier étage - en correspondance de la salle patrimoniale en dessous - on trouve la grande salle de dégustation vitrée qui s'ouvre sur une grande terrasse panoramique. Ici la vue s'étend sur tout le vignoble et offre une vue époustouflante sur le Chai Cathédrale de Château Faugères réalisé en 2009.

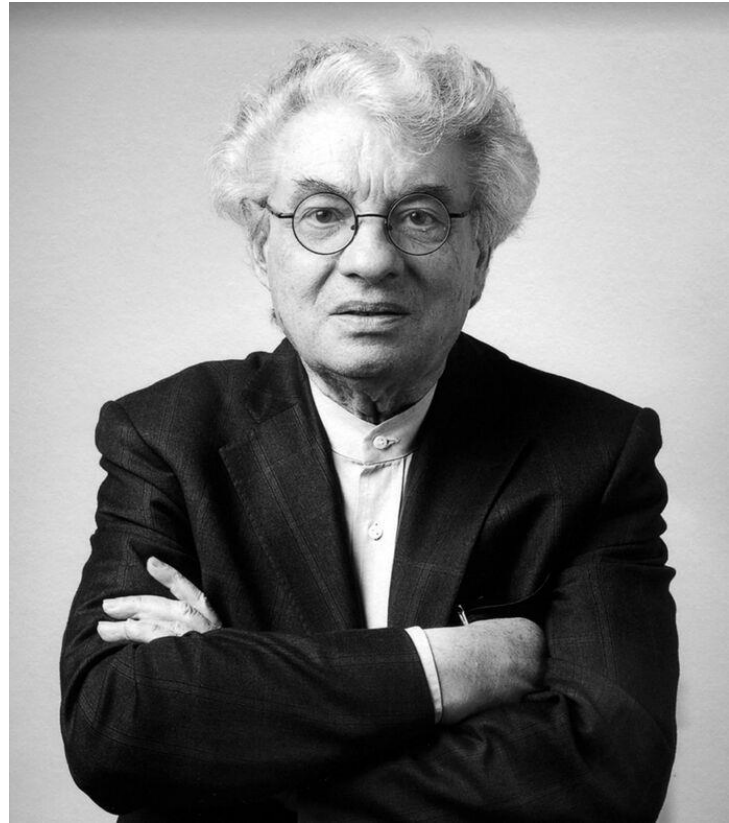
Mario Botta, éléments biographiques

Mario Botta est né en 1943 à Mendrisio (Suisse).

Son architecture s'inspire des maîtres Le Corbusier, Louis I. Kahn et Carlo Scarpa – architectes qu'il a rencontré pendant ses études à l'Institut Universitaire d'Architecture (IUAV) à Venise.

Depuis la réalisation des premières maisons individuelles dans le canton du Tessin en Suisse, son travail a abordé rapidement différents thèmes et typologies dans de nombreux pays du monde : écoles, banques, bureaux administratifs, bibliothèques, musées, théâtres et chais jusqu'à se confronter au thème qui lui très cher, l'architecture sacrée, où il exploite le sens même de l'architecture.

En 1996 il a réalisé en tant qu'auteur et fondateur l'Académie d'architecture de Mendrisio dans le cadre de l'Université de la Suisse italienne pour transmettre la connaissance d'un métier qui est avant tout sa passion.



D'importantes reconnaissances internationales lui ont été attribuées pour ses œuvres et son engagement et nombreuses sont les expositions consacrées à sa recherche et créativité.

L'architecture et la mémoire constituent un ensemble indissociable dans son œuvre, car les transformations apportées par l'architecture font partie du paysage humain. La lumière comme génératrice de l'espace et les formes géométriques primaires sont quelques-uns des signes distinctifs de son architecture.



Restaurant** Villa René Lalique,
Wingensur-Moder

Réalisations Mario Botta Architteti :
maison de la culture André Malraux à
Chambéry, la maison du livre, de l'image
et du son à Villeurbanne ; SFMOMA
musée d'art moderne à San Francisco;
cathédrale d'Evry ; musée Jean Tinguely à
Bâle; synagogue Cymbalista et centre
culturel juif à Tel Aviv ; bibliothèque
municipale à Dortmund; centre Friedrich
Dürrenmatt à Neuchâtel ; MART musée
d'art moderne et contemporain à
Rovereto ; tour Kyobo à Seoul ; bâtiments
administratifs TCS à New Delhi et
Hyderabad ; musée Fondation Bodmer à
Cologne ; église Papa Giovanni XXIII à
Seriante ; restructuration du Théâtre alla
Scala à Milan ; église Santo Volto à Turin ;
centre wellness & spa Berg Oase à Arosa ;
siège bureaux Campari et appartements

à Sesto San Giovanni ; **chai du Château
Faugères à Saint-Emilion** ; tables des
salles de dégustation du Château
Faugères à Saint-Emilion ; musée
Bechtler à Charlotte ; église Santa Maria
Nuova à Terranuova Bracciolini ;
bibliothèque de l'Université Tsinghua à
Beijing ; cité administrative et
résidentielle sur l'aire ex-Appiani à
Treviso ; centre wellness à Rigi Kaltbad ;
Hotel Twelve at Hengshan à Shanghai ;
chapelle Grenat, Penkenjoch, Zillertal ;
musée de l'Université Tsinghua à Beijing
; restaurant** Villa René Lalique à
Wingen ; restaurant Fiore di Pietra au
Monte Generoso ; Théâtre de
l'architecture à Mendrisio ; bains
thermaux Fortyseven° à Baden ; Pavillon
Hochberg à Wingen-sur-Moder.



Chai Cathédrale du Château Faugères,
Saint-Emilion Grand Cru Classé

Fiche technique du chai

LIEU DIT « BARDOULET »

Projet 2019-2020

Réalisation 2020-2021

Maître d'ouvrage SARL Château Péby

Faugères

Architecte Mario Botta Architetti,

Mendrisio (Suisse)

Architecte local Paul-Henri Quie-Nayel,

Libourne

Ingénieur structure Yann Bagur, Eysines

Réalisation CBA concept Jean Marc

Spatz, Strasbourg

Superficie parcelle 15 717m²

Dimension 43,20 x 20,1m, Hauteur

4,60m/ soit env. 7,90m au faîtage

STRUCTURE ET MATERIAUX

Structure porteuse en béton armé, en partie préfabriquée

Bardage en pierre local – Pierre de Brétignac (Carrière de Sireuil), blocs massifs de 14 cm de hauteur, longueurs variables

Charpente métallique/isolation thermique

Couverture toit en tuiles romaines

Tôlerie en zinc

Menuiserie métallique en alu couleur anthracite

Brisés-soleil en alu dans la couleur de la menuiserie métallique

Parois intérieures :

Parois vitrées de séparation

Parois en maçonnerie/carton plâtre enduites de plâtre peint en blanc

Sol intérieur : Aires publiques en pierre naturelle noir

Aires de travail en carrelage gris foncé

Plafond en plâtre peint en blanc

Terrasse en lames bois

Aménagement extérieur : sol voiries et stationnement grave calcaire concassé



AMENAGEMENT PARTIE TECHNIQUE

Cuvier

- 6 cuves béton DELTA SUD 30hl
- 10 cuves inox LEJEUNE 17hl

Chai de vinification intégrale

- 60 barriques (225l) de chêne français

Chai à barrique

- 100 barriques (225l) de chêne français



AMENAGEMENT PARTIE PUBLIQUE

Bureau

Mobilier USM – AGORA Bordeaux

Salle Patrimoniale

Lalique Maison – Pietro Mignarelli

Caveau

Racks d'exposition – AERNI

Salle de dégustation R+1

Mobilier bois – Ateliers Férygnac

Mobilier d'accueil – AGORA Bordeaux et KIST

Office cuisine – ENODIS

Portes

Lalique Interior Design Studio (LIDS)

VIN

Une élaboration précise du vin

Une vendange sur-mesure

Guidé par la précision et la réactivité, le ramassage des raisins s'effectue sur deux à trois matinées pour les 7,45 hectares que composent le vignoble.

Une technologie de pointe

Le tri se fait à l'aide du « cube » SOCMA (système qui combine tri et éraflage), puis remplissage des barriques (225L) pour la vinification intégrale ou de cuvons en inox (200 kg) afin de remplir les cuves selon le principe de la vinification intra-parcellaire.

Espace de vinification intégrale

Ce nouveau chai a été pensé avec une salle entièrement dédiée à la vinification intégrale : une vinification directe en barrique. Cette salle d'une capacité de 60 barriques est climatisée afin d'avoir une parfaite maîtrise des températures durant le cycle de vinification.

Une nouvelle cuverie béton et inox

Ces matériaux ont été sélectionnés pour apporter plus de fraîcheur au vin, ainsi que pour leur impact environnemental avec une plus faible consommation en eau. Des petites cuves 10 cuves inox (17hl) et 6 cuves béton (30hl) réalisées par LEJEUNE et DELTA SUD permettent une vinification parcellaire très précise. Cette cuverie sur-mesure permet également de faire des essais et expérimentations.



Une vinification douce et précise

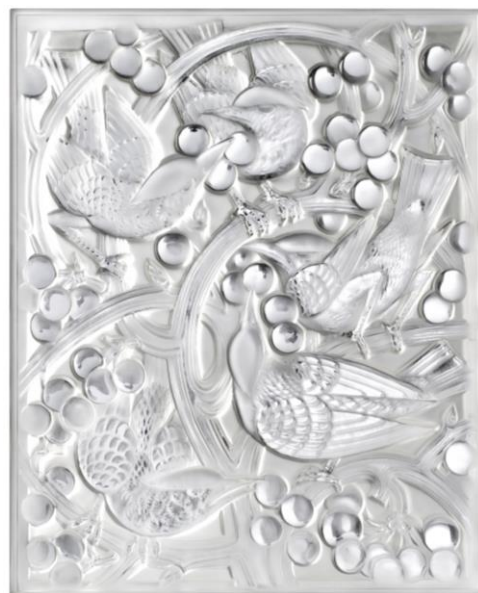
La plus grande délicatesse est apportée aux différentes étapes de la vinification. La technique du « remontage » est utilisée pour plus de douceur afin d'extraire la couleur, les arômes, la densité et les tannins. A l'issue de cette période de 30 jours combinant fermentation alcoolique et macération, les lots sont « décués » pour que le vin entame sa fermentation malolactique en barrique.

Un élevage noble

Après deux mois de vinification, le vin est « entonné » en barriques neuves de chêne français pour une durée de 16 mois dans un chai à la température et l'hygrométrie contrôlées.

L'empreinte Lalique du chai à la bouteille

Depuis le millésime 2009, la bouteille du Château Péby Faugères est habillée d'une gravure LALIQUE imaginée par René Lalique lui-même en 1928. Initialement conçue pour habiller les wagons de l'Orient-Express, le train le plus célèbre du Monde, la gravure « Merle et Raisins » orne à présent la bouteille format 75cl et le magnum format 150cl. Réunissant ainsi les deux passions de Silvio Denz : l'art et le vin.



Panneau décoratif « Merles et Raisins »

Cette gravure prend vie aujourd'hui au sein du nouveau chai grâce à la collaboration avec LALIQUE Interior Design Studio (LIDS) qui a façonné des

portes et poignées sur-mesure en reprenant le panneau créé par René Lalique.



L'équipe



« Avec le soutien d'équipes aussi chevronnées que passionnées, je m'attache à mêler les savoir-faire et réunir les expertises pour livrer chaque année les millésimes les plus aboutis dans une quête continue de l'excellence et dans le respect qu'imposent ces grands vignobles dont nous ne sommes que les dépositaires. »

Silvio Denz, propriétaire



SILVIO DENZ

Il a fait de ses passions ses métiers

Précurseur, visionnaire, moderne dans tout ce qu'il entreprend, Silvio Denz a pour habitude de répéter qu'il est avant tout vendeur d'émotions... Jamais rassasié, infatigable perfectionniste, il aurait fait mentir André Lafon lorsqu'il écrivait : « *C'est si peu nous qui faisons notre vie* »...

Après une carrière dans la finance, puis dans l'entreprise familiale de parfums, Silvio Denz monte à Zurich une affaire de négoce spécialisée dans le commerce des crus bordelais puis acquiert un vignoble en Espagne (Clos d'Agon). Après avoir fondé l'entreprise de parfums Art & Fragrance en 2000 (renommée Laliq Group en 2016), il rachète la prestigieuse cristallerie française Lalique en 2008. Sous son impulsion, Lalique se transforme en une luxueuse Maison d'art de vivre et renoue avec le succès. Grand amateur d'art, Silvio Denz possède la collection privée la plus importante de flacons René Lalique, soit 650 pièces.



En 2005, il se porte acquéreur des Châteaux Faugères et Péby Faugères, promus grands crus classés de Saint-Emilion en 2012. Château Péby Faugères a obtenu 100 points de la part de Robert Parker pour le millésime 2005, une récompense absolue à cette aspiration d'excellence. En 2007, avec Fabio Chiarelto, Silvio Denz achète le domaine Montepeloso en Toscane et en 2010, avec Peter Sisseck, le Château Rocheyron en AOC Saint-Emilion Grand Cru. Dernière acquisition Château Lafaurie-Peyraguey, Premier Grand Cru classé de Sauternes en 2014. Parallèlement, Silvio Denz développe un concept d'hôtellerie grand luxe, fondé sur la synergie entre cristallerie et vignoble - mariage entre le savoir-faire et le savoir-vivre à la française.

CONTACT PRESSE

Marie-Amélie Sarthou
Directrice Marketing & Communication
Château Péby Faugères
Tél. : +33 (0)5 57 40 34 99
ma.sarthou@vignobles-silvio-denz.com
www.vignobles-silvio-denz.com



Vignobles
SILVIO DENZ

ART & TERROIR
