

CHATEAU PEBY FAUGERES

GRAND CRU CLASSE
SAINT-EMILION



Pressemappe

INHALT

Ein neuer Weinkeller für Château Péby Faugères Saint-Emilion Grand Cru Classé

«Diesen Weinkeller gemeinsam mit Mario Botta zu bauen hat viel Freude bereitet. Ein Ort wo Kunst, Architektur und Technik sich treffen.» Silvio Denz

Château Péby Faugères

Das Weingut
Der neue Keller
Die Umwelt

Architektur

Der Keller, ein Arbeitsinstrument im Dienste des Weins
Der Keller aus Sicht von Mario Botta
Mario Botta, biografische Notizen
Informationsblatt zum Weinkeller

Wein

Hochpräzision in der Weinbereitung
Die Handschrift von Lalique vom Keller bis zur Flasche
Das Team

Silvio Denz

Seine Leidenschaften macht er zum Beruf

Die Eigentümer im Lauf der Jahrhunderte

André de Faugeres



1619

1668

Niclaude de Faugeres

Claude Ducastel
(Libourne)

1685

1748

Jean Simon Aymen

(Castillon-la-Bataille)

1759

Jean-Baptiste Aymen
(Branne)

1759

1819

Elie Colombe Aymen

(Bürgermeister von Grézillac)

1819

1822/3

François Escisseaud

1822/3

1872

Philippe Esquissaud



1872

1910

Jean Esquissaud

1910

1954

Jean und Yves Esquissaud

1955

1956

Pierre-Bernard Guizez und Philippe Esquissaud mit
Mario und Jean (landwirtschaftliche Mitarbeiter)

Jean Esquissaud

1957

1979



Wohnhaft in Boulogne-Billancourt, Sein Leben findet am 20. Juni 1987 auf dem Weingut von Faugères ein unerwartet frühes Ende. Sein Cousin Pierre-Bernard Guizez ist Universalerbe

1979

1987

Pierre Bernard Guizez
und seine Frau Corinne

1987

2005

Philippe Esquissaud

Der berufliche Werdegang von Silvio Denz nimmt seinen Anfang in der Finanzbranche. Nach dem Wechsel ins Familienunternehmen und in die Welt der Parfums baut Silvio Denz in Zürich ein auf Bordeauxweine spezialisiertes Handelsgeschäft auf. Im Jahr 2005 erwirbt er die Weingüter von Faugères, Péby Faugères und Cap de Faugères

1998

Création von
Château Péby Faugères
Saint-Emilion Grand Cru



Silvio Denz

2005

Château Péby Faugères wird für den Jahrgang 2005 von Robert Parker mit 100/100 Punkten ausgezeichnet

2010

Château Péby Faugères steigt zum
Grand Cru Classé von Saint-Emilion auf

2012

2021

Château Péby Faugères, Grand Cru Classé von Saint-Emilion, erhält einen neuen, vom Architekten Mario Botta entworfenen Weinkeller



CHÂTEAU PÉBY FAUGÈRES

Das Weingut und seine höchst ungewöhnliche Geschichte

Die Geschichte von Péby Faugères beginnt vor über vierhundert Jahren, als André de Faugères im Jahr 1619 auf dem Gebiet der Gemeinden Saint-Étienne-de-Lisse und Sainte-Colombe Land erwirbt, um dort Weinbau zu betreiben. Der Weinberg von Faugères bleibt im Besitz der Familie Faugères, bis er 1685 an Claude Ducastel, einen Gastwirt in Libourne, verkauft wird. Dieser veräußert ihn an Jean-Simon Aymen, Bürger der Gemeinde Castillon-la-Bataille. Die Familie Aymen behält das Anwesen 74 Jahre lang.

Danach geht es an die Familie Esquissaud über, in deren Besitz es 183 Jahre lang bis zum letzten Nachkommen der Familie bleibt, Pierre-Bernard Guisez, einem Cousin von Philippe Esquissaud.

Als Pierre-Bernard Guisez das Gut 1987 als Erbe übernimmt, werden die Weine von Faugères an einen einzigen Händler in Bordeaux verkauft. Pierre-Bernard Guisez und seine Frau Corinne setzen zehn Jahre lang alles daran, um die Qualität der Weine und deren Renommee zu steigern. Unterstützt und beraten werden sie dabei vom Önologen Michel Rolland. Mit nur 52 Jahren stirbt Pierre-Bernard Guisez am 25. Oktober 1997.

Das Weingut von Faugères (bestehend aus Château Faugères, Château Péby Faugères mit der Appellation AOC Saint-Emilion Grand Cru und Château Cap de Faugères mit der Appellation AOC Castillon-Côtes de Bordeaux) geht an seine Ehefrau und seine Töchter über.

Zu Ehren von Pierre-Bernard Guisez, der den Spitznamen «Péby» trug, wird im Jahr 1998 Château Péby Faugères aus der Taufe gehoben. Der so benannte Weinberg umfasst die besten Merlot-Parzellen von Faugères und erstreckt sich in einem Stück über den alten Lehm-Kalk-Boden von Saint-Emilion.

Schon bald wird Château Péby Faugères als eigenständiges Weingut anerkannt.



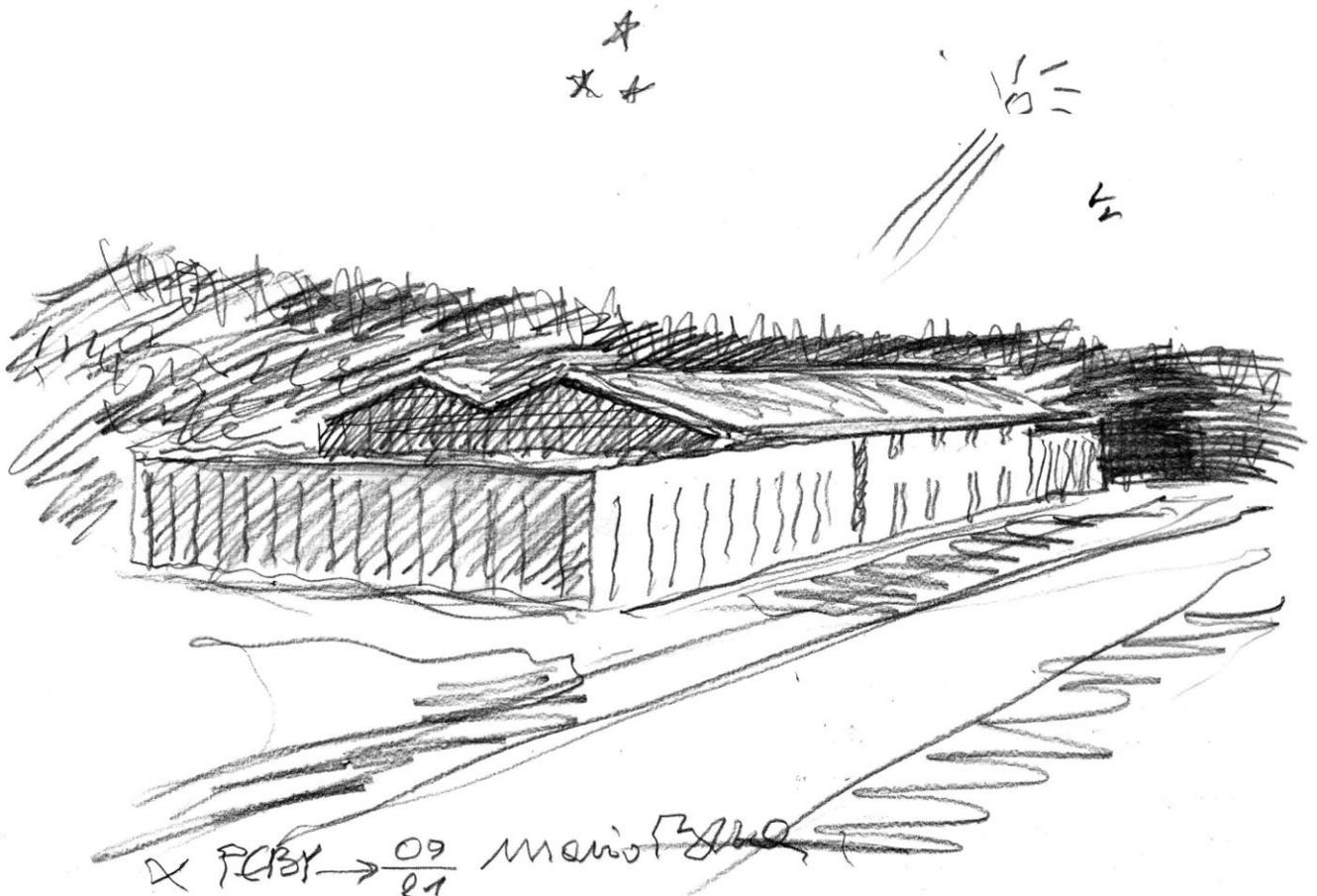
Im Jahr 2005 verkaufen Corinne Guisez und ihre Töchter das Gut an Silvio Denz, der Péby Faugères hegt und pflegt und die Qualität stetig weiter verbessert. Der Wein von Péby Faugères ist nicht nur das Produkt eines einzigartigen Terroirs. Er ist auch Ausdruck eines ständigen Strebens nach Perfektion, sowohl im Weinberg als auch im Keller, wo er von der Expertise des Önologen Michel Rolland profitiert.

2012, sieben Jahre nach dem Erwerb durch Silvio Denz, steigt Château Péby Faugères zum Grand Cru Classé von Saint-Emilion auf. Auf dem Gut setzt man sich sehr für Umweltfreundlichkeit ein, so dass es mit dem Jahrgang 2020 das AB-Label für biologischen Anbau erhält.

Der neue Keller, ein Werk des Architekten Mario Botta

Silvio Denz setzt sich unermüdlich und mit grenzenlosem Engagement dafür ein, die Arbeit seiner Vorgänger fortzusetzen und die Qualität der Weine von Château Péby Faugères auf ein noch höheres Niveau zu heben.

Seine jüngste Errungenschaft ist ein neuer, von Mario Botta entworfener und mit modernster Technik ausgestatteter Weinkeller, der rechtzeitig für die Weinlese 2021 bereitstand.



Die Umwelt, ein zukunftsorientierter Ansatz

Château Péby Faugères trägt seit 2020 das Label «Haute Valeur Environnementale, Niveau 3» (HVE3).

Auf dem HVE3-zertifizierten Gut befolgt unser Team die Richtlinien des ökologischen Landbaus. In diesem Sinne haben wir Produktionsprozesse entworfen, die in Einklang mit den Funktionalitäten der Ökosysteme stehen.

Wir bewirtschaften unsere Weinberge so, dass wir die Belastung für die Umwelt so gering wie möglich halten können: Verringerung der Treibhausgasemissionen, Begrenzung des Einsatzes von Betriebsmitteln und Schonung der Wasserressourcen.

Ab dem Jahrgang 2020 ist der Wein von Péby Faugères AB-zertifiziert (agriculture biologique). Der biologische Landbau ist für unseren hervorragenden Saint-Emilion fast schon selbstverständlich, denn er verbindet optimale Umweltpraktiken mit dem Erhalt der biologischen Vielfalt und der Bewahrung der natürlichen Ressourcen.

Durch die Bevorzugung umweltfreundlicher Verfahren, die das Ökosystem und die Fauna respektieren, setzen wir darauf, dass biologische Anbaumethoden die Zukunft des Weinbaus sind.

Auf praktischer Ebene werden sowohl im Weinberg als auch im Weinkeller hohe Anforderungen an jedes einzelne Teammitglied gestellt. Alle Mitarbeitenden müssen die potenziellen Umweltauswirkungen jedes Vorgangs berücksichtigen, und es wird gemeinsam überlegt, wie man sicherstellen kann, dass unsere Arbeitsmethoden ethisch vertretbar und umweltfreundlich sind.



«Die 7,45 ha grosse Anbaufläche konnte nach vielen Jahren der biologischen und natürlichen Landwirtschaft erfolgreich zertifiziert werden.»

Vincent Cruège,
Betriebsleiter

ARCHITEKTUR

Der Keller,
ein Arbeitsinstrument im Dienste des Weins



«Erst seit kurzem sind Weinkeller zu einem Thema für Architekten geworden. Die Beziehung zu einem bewirtschafteten, durch den Weinbau gestalteten Gebiet schafft den Kontext für diese Bauwerke, von denen jedes in unterschiedlicher Form an die Zeichen und Bilder erinnert, die die Arbeit des Menschen mit den Wurzeln von „Mutter Erde“ verbinden. Der Wachstums- und Reifeprozess der Trauben verlangt ständige Aufmerksamkeit und Pflege, sorgfältige Auswahl und raffinierte Vorgehensweisen unter engstem Einbezug der klimatischen und meteorologischen Gegebenheiten. Eine gute Weinbereitung erfordert eine harmonische Beziehung zwischen dem menschlichen Verhalten und dem ökologischen Gleichgewicht. Die Architektur von Weinkellern möchte eben diese Einstellung zum Ausdruck bringen, wobei das Gebäude mit seiner Rationalität und Geometrie zu einem Element des Dialogs und des Vergleichs mit der organischen Konfiguration der Landschaft wird.»

Mario Botta

Der Keller aus Sicht von Mario Botta

Der neue Weinkeller von Château Péby Faugères ergänzt mit seiner eigenen Identität das Gut mit der historischen Karthause und der 2009 errichteten «Kathedrale» von Faugères. Die drei Gebäude bilden nun optisch ein Dreieck auf dem Gelände.

Zwischen der Strasse und den Rebzeilen gelegen, die dem Hügel im Hintergrund seine Struktur verleihen, will der neue Weinkeller die alte Weinbaustätte des Terroirs erneut zur Geltung bringen und dabei die Landschaft von Saint-Emilion als wertvolles Kulturerbe wahren.

Das neue Gebäude legt sich wie ein Kranz um das alte Winzerhaus aus Stein. Die Erweiterungen wirken geometrisch modern; sie heben sich vom alten Teil klar ab.

Zwei Elemente charakterisieren den Bau: die Umfassungsmauer, die als Ganzes wie ein grosser Steinsockel wirkt, und das Dach, das sich wie ein doppeltes Segel flügelartig und schützend über die Räume im Obergeschoss legt.

Die Mauer wirkt minimalistisch und streng – eine Architektursprache, die sich an eine ländliche, landwirtschaftliche Bauweise anlehnt. Sie steht im Kontrast zur alten Fassade des Hauses, die nur auf der Strassenseite im Südosten sichtbar ist. Die von hohen Schlitzfenstern durchbrochene Mauer ist ganz aus dem Naturstein der Gegend gehalten.



Die enge Abfolge der Maueröffnungen wird lediglich an zwei Stellen unterbrochen: zum einen für die betriebstechnisch erforderlichen Zugänge vom Weinberg her, auf der Rückseite des alten Gebäudes, und zum andern, auf der Gebäudefrontseite, für den Zugang zum Gärkeller im Nordosten.

Glasfronten im Obergeschoss kennzeichnen den grosszügigen Degustationsraum und ermöglichen einen freien, unbehinderten Ausblick über die umliegenden Weinberge.

Im Erdgeschoss sind die verschiedenen Räume um den zentral gelegenen Barriques-Weinkeller angeordnet.

Dem Geländeverlauf angepasst, mit direktem Zugang von der Strasse, liegt der doppelstöckige Gärkeller etwas tiefer. Er ist mit hochwertigen Beton- und Edelstahltanks ausgestattet.

Direkt über dem Patrimoniaalsaal – befindet sich im Obergeschoss der grosse, verglaste Degustationsraum, der sich zu einer weiten Panoramaterrasse öffnet. Hier reicht der Blick weit über die gesamten Weinberge und es bietet sich eine atemberaubende Aussicht auf die 2009 errichtete «Kathedrale» von Faugères.

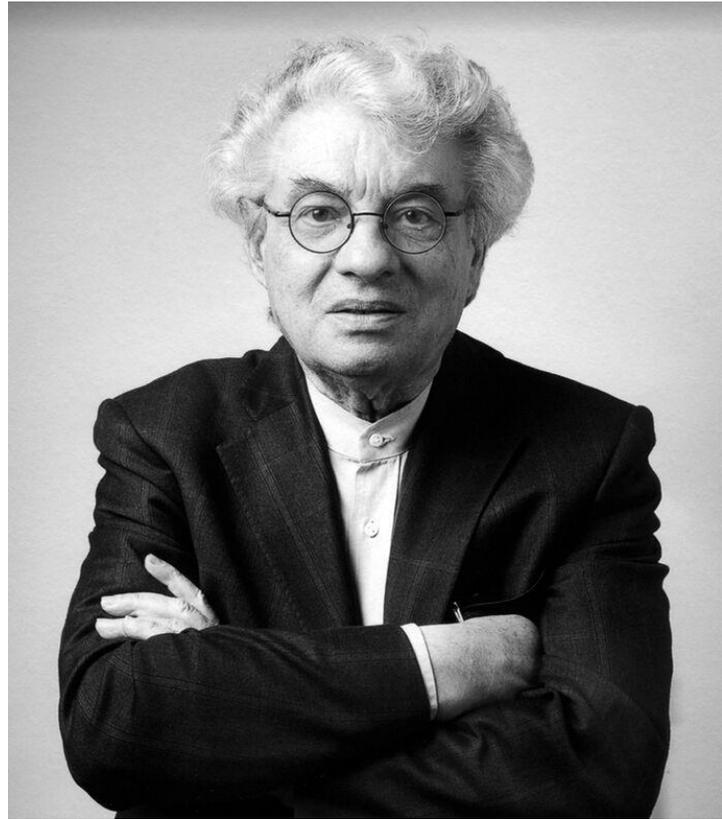
Mario Botta, biografische Notizen

Mario Botta wurde im Jahr 1943 in Mendrisio (Tessin) geboren.

Sein architektonisches Werk wurde stark von Le Corbusier, Louis I. Kahn und Carlo Scarpa angeregt – Architekten, die Botta während seines Studiums am Instituto Universitario di Architettura (IUAV) in Venedig kennenlernte.

Mit der Realisierung seiner ersten Einfamilienhäuser im Tessin begann der Schweizer Architekt schnell sich mit verschiedenen Themen und Bautypologien in zahlreichen Ländern der Welt zu befassen: Schulen, Banken, Verwaltungssitze, Bibliotheken, Museen, Theater und Weinkellereien, bis er sich schliesslich seinem Lieblingsthema zuwandte, den Sakralbauten, bei denen er das eigentliche Wesen der Architektur ausloten konnte.

Mario Botta war im Jahr 1996 wesentlich an der Gründung der Architekturakademie der Università della Svizzera italiana in Mendrisio beteiligt. Auf diese Weise konnte er sein Wissen über einen Beruf vermitteln, dem seine ganze Leidenschaft gilt.



Für seine Bauten und sein Engagement wurden Botta bedeutende internationale Anerkennungen verliehen. Zahlreiche Ausstellungen wurden seinem Schaffen und seiner Forschung gewidmet.

Architektur und Gedenken bilden in seinem Werk eine untrennbare Einheit. Denn die durch die Architektur herbeigeführten Veränderungen sind Teil der vom Menschen gestalteten Landschaft. Charakteristisch für die Bauten von Mario Botta sind die Grundformen der Geometrie sowie das Licht als Raumgestalterin.



Restaurant** Villa René Lalique,
Wingens-sur-Moder

Bauten von Mario Botta Architeti:
Maison de la culture André Malraux in Chambéry; Maison du livre, de l'image et du son in Villeurbanne; SFMOMA Museum für Moderne Kunst in San Francisco; Kathedrale von Evry; Tinguely-Museum in Basel; Cymbalista-Synagoge in Tel Aviv; Stadtbibliothek in Dortmund; Centre Friedrich Dürrenmatt in Neuenburg; MART Museo di arte moderna e contemporanea in Rovereto; Kyobo-Tower in Seoul; Gebäude von Tata Consultancy Services in New Delhi und Hyderabad; Fondation Bodmer in Cologny; Kirche Papa Giovanni XXIII in Seriate; Erweiterung des Teatro alla Scala in Mailand; Kirche Santo Volto in Turin; Tschuggen Bergoase (Wellness & Spa) in Arosa; Campari-Gelände in Sesto

San Giovanni; Weinkeller von Château Faugères (Saint-Emilion); Tische von Château Faugères (Saint-Emilion); Bechtler Museum of Modern Art in Charlotte (North Carolina); Kirche Santa Maria Nuova in Terranuova Bracciolini; Bibliothek der Tsinghua-Universität in Peking; Büro- und Wohngebäude auf dem ehemaligen Appiani-Gelände in Treviso; Wellness-Zentrum Rigi-Kaltbad; Hotel Twelve at Hengshan in Shanghai; Granatkapelle am Penken im Zillertal; Museum der Tsinghua-Universität in Peking; Restaurant der Villa René Lalique in Wingen (Elsass); Restaurant Fiore di Pietra auf dem Monte Generoso; Teatro dell'architettura in Mendrisio; Thermalbad Fortyseven in Baden; Pavillon Hochberg in Wingen-sur-Moder.



Weinkeller «Cathédrale du Château Faugères»,
Saint-Emilion Grand Cru Classé

Informationsblatt zum Weinkeller

STANDORT «BARDOULET»

Projektphase: 2019-2020

Umsetzung: 2020-2021

Bauherr: SARL Château Péby Faugères

Architekturbüro: Mario Botta Architetti,
Mendrisio (Schweiz)

Architekt vor Ort: Paul-Henri Quie-Nayel,
Libourne

Statik: Yann Bagur, Eysines

Ausführung: CBA concept, Jean Marc
Spatz, Strassburg

Fläche der Parzelle: 15 717m²

Abmessungen: 43,20 x 20,10 m, Höhe
über Boden 4,60 m / Firsthöhe +7,90 m

BAUSTRUKTUR UND MATERIALIEN

Tragwerk: Stahlbeton, teilweise
vorgefertigt

Fassade: *Pierre de Brétignac*, lokaler
Stein aus dem Bruch von Sireuil, massive
Blöcke, 14 cm hoch, variable Längen

Konstruktion: Metall/Wärmedämmung

Dach: römische Ziegel

Blechteile: Zink

Metallbau: Alu, anthrazit

Sonnenschutz: Alu, gleiche Farbe wie
Metallbau

Innenwände:

Trennwände: Glas

Wände: Mauerwerk/Gipskartonplatten,
Gipsverputz, weiss gestrichen

Boden Innenbereich:

Besucherbereich: schwarzer Naturstein

Arbeitsbereiche: dunkelgraue Fliesen

Decke: Gips, weiss gestrichen

Terrasse: Holzdielen

Aussenanlagen:

Wege und Parkplätze: Kies/Schotter



AUSSTATTUNG TECHNISCHER BEREICH

Gärkeller

- 6 Betontanks DELTA SUD 30 hl
- 10 Edelstahltanks LEJEUNE 17 hl

Keller für integrale Vinifizierung

- 60 französische Eichenfässer (225 l)

Barrique-Keller

- 100 französische Eichenfässer (225 l)



AUSSTATTUNG BESUCHERBEREICH

Bürobereich

Möblier USM – AGORA Bordeaux

Patrimonialraum

Lalique Maison – Pietro Mignarelli

Weinkeller

Ausstellungs racks – AERNI

Degustationsraum

Holz möblier – Ateliers Férygnac

Empfangsmöblier – AGORA Bordeaux
und KIST

Anrichte und Küche – ENODIS

Türen

Lalique Interior Design Studio (LIDS)

WEIN

Hochpräzision in der Weinbereitung

Weinlese nach Mass

Die Trauben in den 7,45 ha grossen Weinbergen werden an zwei bis drei Vormittagen gelesen, wobei Präzision und Reaktionsfähigkeit gefordert sind.

Fortschrittliche Technologie

Die Trauben werden mithilfe des SOCMA-Würfels (ein System, das Sortieren und Entrappen kombiniert) sortiert und anschliessend in Barriques (225 l) für die integrale Vinifizierung umgefüllt oder aber in Edelstahl-Behälter (200 kg) gegeben, um die Tanks nach dem Prinzip der parzelleninternen Weinbereitung zu befüllen.

Raum für die integrale Vinifizierung

Der neue Weinkeller wurde mit einem Raum ausgestattet, der ganz der integralen Weinbereitung gewidmet ist, d.h. der direkten Vinifizierung in Barriques. In diesem Raum finden 60 Barriques Platz; er ist voll klimatisiert, so dass über den ganzen Weinbereitungszyklus eine perfekte Temperaturkontrolle gewährleistet ist.

Neuer Gärkeller mit Beton- und Edelstahltanks

Beton und Edelstahl wurden nicht nur gewählt, um dem Wein mehr Frische zu verleihen, sondern auch weil sie eine bessere Umweltverträglichkeit und einen geringeren Wasserverbrauch bieten. Mit kleinen Tanks – 10 Edelstahltanks (17 hl) von LEJEUNE und 6 Betontanks (30 hl) von DELTA SUD – wird eine sehr präzise, parzellenweise Weinbereitung ermöglicht. Dank dem neuen Gärkeller nach Mass werden auch Versuche und Experimente möglich.



Sanfte und präzise Vinifizierung

Bei den verschiedenen Phasen der Weinbereitung wird mit grösster Behutsamkeit vorgegangen. Für das Extrahieren der Bestandteile durch den Most und somit für einen sanften Umgang mit Farbstoffen, Aromen und Tanninen wird die Technik der Remontage angewendet. Am Ende des 30 Tage dauernden Prozesses, der alkoholische Gärung und Mazeration kombiniert, wird der Wein abgezogen, damit er seine malolaktische Gärung in Barriques beginnen kann.

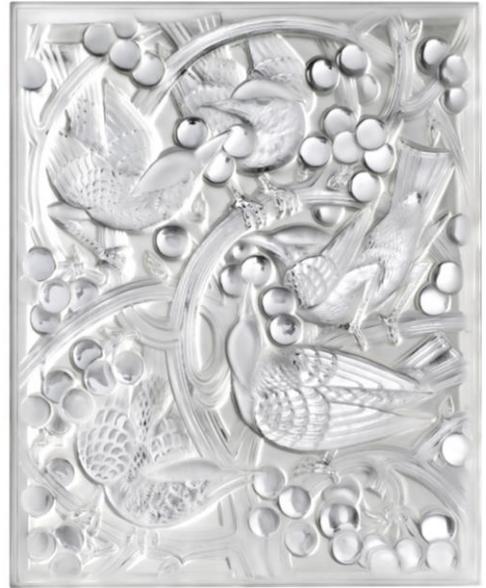
Edler Ausbau

Nach zwei Monaten Vinifizierung kommt der Wein für 16 Monate in neue französische Eichenfässer, wobei Temperatur und Luftfeuchtigkeit streng kontrolliert werden.

Die Handschrift von Lalique vom Keller bis zur Flasche

Schon seit dem Jahrgang 2009 ziert eine Lalique-Gravur die Flaschen mit Château Péby Faugères. René Lalique schuf das Motiv 1928. Es war ursprünglich als Dekor für den Orient-Express bestimmt, den berühmtesten Eisenbahnzug der Welt.

«Merle et Raisins» – Amsel und Trauben – ziert nun die 75 cl-Flasche und die 150 cl-Magnumflasche. Die Gravur verbindet zwei Leidenschaften, zu denen sich Silvio Denz voll und ganz bekennt: Kunst und Wein.



Dekorationspaneel «Merles et Raisins»

Die berühmte Gravur von René Lalique wurde in Zusammenarbeit mit LALIQUE Interior Design Studio (LIDS) auf

massgearbeiteten Türen und Türfallen des neuen Weinkellers effektiv in Szene gesetzt.



Das Team



Vincent Cruège,
Betriebsleiter



Daniel Romero,
Kellermeister

«Mit der Unterstützung durch hoch motivierte und erfahrene Mitarbeitende setze ich mich dafür ein, traditionelles Know-how und spezifisches Fachwissen zu verbinden und zu vereinen, um jedes Jahr die bestmögliche Qualität zu erreichen. Dabei strebe ich stets nach Spitzenergebnissen und bin voller Respekt für diese grossartigen Weinberge, deren blasse Verwalter wir sind.»

Silvio Denz, Besitzer



David Houdet,
Weinbauchef



Das Team

SILVIO DENZ

Seine Leidenschaften macht er zum Beruf

Silvio Denz, der bei allem, was er tut, ein visionärer Wegbereiter ist, pflegt zu sagen, dass er in erster Linie Emotionen verkaufe... Dabei strebt er stets voran und ist ein unermüdlicher Perfektionist. Den französischen Schriftsteller André Lafon, der einst schrieb: «Wir können unser Leben so wenig selbst gestalten!», hätte er Lügen gestraft.

Der berufliche Werdegang von Silvio Denz nimmt in der Finanzbranche seinen Anfang. Nach dem Wechsel ins Familienunternehmen und damit in die Welt der Parfums, baut Silvio Denz in Zürich ein auf Bordeauxweine spezialisiertes Handelsgeschäft auf. Er erwirbt zusätzlich einen Weinberg in Spanien (Clos d'Agon). Im Jahr 2000 gründet er das Parfumenternehmen Art & Fragrance, das 2016 in Lalique Groupe umbenannt wird. 2008 kauft Silvio Denz die renommierte französische Kristallglasmanufaktur Lalique. Unter seiner Führung verwandelt sich Lalique in ein luxuriöses Lifestyle-Haus und feiert neue Erfolge. Silvio Denz ist ein grosser Kunstliebhaber und besitzt die umfangreichste private Sammlung von René Lalique-Flakons, 650 exquisite Exemplare.



Im Jahr 2005 erwirbt Silvio Denz die Weingüter von Faugères und Péby Faugères, die 2012 zu Grands Crus Classés von Saint-Emilion aufsteigen. Für den Jahrgang 2005 wird Château Péby Faugères von Robert Parker mit 100 Punkten ausgezeichnet, die krönende Belohnung für das Streben nach Exzellenz. 2007 übernimmt Silvio Denz zusammen mit Fabio Chiarelto das Weingut Montepeloso in der Toskana und 2010 zusammen mit Peter Sisseck das Château Rocheyron, das der Appellation AOC Saint-Emilion Grand Cru angehört. 2014 schliesslich wird Silvio Denz Besitzer von Château Lafaurie-Peyraguey (Premier Grand Cru Classé de Sauternes). Parallel dazu entwickelt er ein Luxushotel-Konzept, das auf der Synergie von Kristallglas und Weinbergen beruht – auf einer Verbindung von technischem Know-how und französischem Savoir-vivre.

PRESSEKONTAKT

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



Vignobles
SILVIO DENZ

ART & TERROIR