

- PRIMEURS 2017 -

CHÂTEAU LAFURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ - SAUTERNES

ASSEMBLAGE – GRAPE VARIETIES	95% Sémillon, 5% Sauvignon blanc
DATES DE RÉCOLTE – HARVEST	du 25 septembre au 12 octobre 2017 (2 tries/selection sortings)
SURFACE	37 hectares
RENDEMENTS – YIELD	13 hl/ha
DURÉE DE CUIVISON – FERMENTING	3 semaines - weeks
ÉLEVAGE – MATURING	16-18 mois - months
	1/3 barriques neuves de chêne français - new French oak barrels
PRODUCTION	30 000 bouteilles - bottles

« En 2017, les conditions climatiques estivales particulièrement sèches ont fait craindre un développement difficile de Botrytis. Les raisins de sémillon et sauvignon sont parfaitement murs dès la fin août, mais sains, et l'on observe déjà quelques baies passerillées.

L'épisode pluvieux de la première quinzaine de septembre va s'avérer providentiel pour les vins liquoreux, permettant au champignon de se développer très rapidement et de façon homogène sur l'ensemble du vignoble. Le retour à des conditions anticycloniques et chaudes vers le 20 septembre va conduire à une concentration extrêmement rapide des baies botrytisées ; il faudra aller vite, très vite, pour ne pas risquer d'obtenir des moûts trop riches, peu fermentescibles.

L'essentiel des meilleurs lots de Lafaurie Peyraguey a été vendangé entre la dernière semaine de septembre et le tout début du mois d'octobre, pratiquement en une trie unique. Ils ont ainsi préservé la fraîcheur aromatique et gustative nécessaire pour équilibrer la richesse naturelle de ce délicat millésime 2017. »

*Valérie Lavigne,
Œnologue Consultante*

" The particularly dry summer weather in 2017 threatened to hamper the growth of Botrytis. The Sémillon and Sauvignon were fully ripened by late August, but they were healthy and there were already some raisined grapes.

The rainy period in the first half of September was beneficial for the sweet wines, allowing the fungus to develop very rapidly and evenly throughout the vineyard. The return of warm, anticyclonic conditions around 20 September led to extremely rapid concentration of the botrytised grapes; we had to act fast, very fast, to avoid having overly rich grape must with low fermentability.

Most of the best plots of Lafaurie Peyraguey were harvested between the last week of September and the very beginning of October, in practically one picking. This preserved the necessary freshness of aroma and flavour to balance the natural richness of this delicate 2017 vintage. "

*Valérie Lavigne,
Consultant oenologist*

« 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. Au château Lafaurie-Peyraguey, le gel de fin avril a eu l'effet d'une sélection naturelle épargnant les cœurs de terroirs historiques du domaine. Seules les parcelles périphériques plus argileuses et habituellement dédiées au blanc sec ont été touchées par le gel (pas de production de blanc sec en 2017). Ce printemps sec a réduit les écarts de maturité entre les terroirs de graves de « l'Enclos » et les argiles des « Maisons rouges » (le ramassage des Sémillons des « Maisons rouges » avant ceux de « l'Enclos » ne s'était pas vu depuis 1963 !). Après un premier passage de « toilettage » mi-septembre, la première trie a débuté sous un grand soleil le 25 septembre ; la rapidité de progression du Botrytis et de concentration a conduit à récolter l'essentiel des parcelles en une à deux tries terminées le 12 octobre. Avec 13hl/ha, 130g/l de sucre naturel et une belle fraîcheur, les ingrédients d'un grand Lafaurie Peyraguey 2017 sont réunis. »

*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.

The frosty spell in late April caused a sort of natural selection at Château Lafaurie-Peyraguey, sparing the core of the historic terroirs of the estate. The frost affected only the surrounding plots, more clayey and usually devoted to dry white (no dry white production in 2017). This dry spring reduced the differences in ripeness between the gravel soils of 'L'Enclos' and the clay soils of 'Maisons Rouges' (the 'Maisons Rouges' Sémillons were harvested before 'L'Enclos', a first since 1963!) After an initial selective 'tidy-up' in mid-September, the first picking began in the sun on 25 September; the rapid concentration and growth of Botrytis meant that most of the plots were harvested in one to two pickings, which ended on 12 October. With 13hl/ha, 130g/l of natural sugar and a wonderful freshness, we have all the ingredients of a great Lafaurie Peyraguey 2017 "

*Yann Buchwalter,
Directeur d'Exploitation 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-lafaurie-peyraguey.com