

Château PEBY FAUGERES, Saint-Émilion - grand cru classé - 2000 magnum

150 cl magnum

Rouge

Bordeaux

AOC Saint-Emilion

Grand cru classé



97/100

Peby Faugères

Constitué de 7,45 ha, Château Péby Faugères est situé sur un coteau argilo-calcaire d'un seul tenant, orienté sud-sud est et constitué de calcosols sur molasses argilo-calcaires, formation tertiaire datant de l'éocène supérieur et de l'oligocène. Combinaison d'un grand sol ancien et d'un microclimat privilégié lié à la présence de la rivière et à la formation du coteau en cirque, ce terroir identique à la côte sud de Saint-Emilion est un univers unique dont l'homme est dépositaire, intervenant seulement pour en révéler les caractères. C'est ce que Silvio Denz et son équipe ont bien compris. Ce terroir cultivé en viticulture biologique a toujours fait l'objet d'attentions spécifiques et d'un grand respect de la part de ses propriétaires. En démultipliant les efforts de recherche de la qualité, Silvio Denz a choisi de faire émerger la plus belle expression des grands terroirs argilo-calcaires de Château Péby Faugères en suivant au plus près, avec son équipe, les 7,45 ha des vignes de Château Péby Faugères. Beaucoup de temps, de travail et de soins attentifs pour accompagner, tout au long de l'année, ce petit vignoble dans son évolution du cycle végétatif et le conduire jusqu'à une maturation optimale des raisins jusqu'à la vendange. Il en est de même dans le chai du Château Péby Faugères. Pour Silvio Denz, l'objectif est la recherche permanente de la qualité des vins, à tous les stades de la production par l'utilisation des technologies les plus en pointe. L'intervention de Michel Rolland, le cahier des charges qui régit les procédures internes, tout est fait pour transcender l'expression de ce terroir d'exception.

Le vin

Flamboyant et généreux de fruits noirs confiturés, de réglisse, de vanille et de notes grillées, La Couspaude nous séduit une fois de plus par sa douceur et sa profondeur. Vu la qualité de ces vins, son prix est pour ainsi dire "donné"... Qu'il serait dommage de passer à côté de ce merveilleux vin.

La presse spécialisée en parle

J'ai dégusté ce vin en trois occasions en mars dernier et l'ai noté entre 95 et 98+. Comme son aîné de

1998 (qui figurait au nombre des réussites du millésime), le 2000 de Péby-Faugères me paraît prodigieux. Issu d'une parcelle de Faugères essentiellement complantée en merlot, avec une petite proportion de cabernet franc, ce vin superbe évoque une essence tant il est parfumé. Il révèle également une élégance, une complexité et des proportions d'ensemble qui le distinguent des autres vins de garage. Arborant un bleu-pourpre soutenu tirant sur le noir, il libère de spectaculaires arômes de mûre, de myrtille, de cassis et de fleur d'acacia. On décèle également dans cet ensemble des notes de chêne grillé, mais elles sont totalement fondues dans un fruité extrêmement riche. Ce vin, qui se développe en bouche par paliers et tout en rondeur, affiche un style classique - moyennement corsé, modérément tannique, d'une grande complexité, il est très intense, mais sans lourdeur, et il n'évoque pas un Porto. Sa finale est longue de plus de 50 secondes. Comment le comparer au 1998 ? Les deux millésimes sont très proches en termes de qualité, mais le 2000 est probablement à la fois plus mûr et plus tannique... un paradoxe! (Robert Parker avril 2001)

Ce vin superbe, produit à hauteur de 500 caisses annuellement, est issu d'une parcelle du vignoble de Faugères qui fait face au sud. Il a suffi de trois ans pour que les prix rattrapent la courbe ascendante de la qualité. Le prodigieux 2000, qui s'impose au nombre des grandes réussites du millésime, est une essence de bordeaux. D'un pourpre-noir d'encre qui traduit bien sa richesse et sa concentration hors du commun, il dégage de provocantes senteurs de fumé, de minéral, de cacao, de mûre, de myrtille et de vanille. L'ensemble, complexe, étayé par des tanins doux, évoque un Porto tant il est généreusement doté. Remarquable de précision et de légèreté malgré son caractère corsé et tannique et sa richesse en extrait, il développe une finale étonnamment persistante. Je pense que le 2000 peut parfaitement rivaliser avec le somptueux 1998, voire le surpasser. Une bouteille laissée ouverte pendant 8 jours ne trahissait aucun signe d'oxydation. (Robert Parker avril 2003)

The luxury cuvee from Faugeres (owned by Bernard Magrez), the 2000 Peby Faugeres is the real deal. Sadly, only 500+ cases were made of this compelling St.-Emilion. An inky/blue/purple hue is accompanied by aromas of espresso roast, blueberry liqueur, smoke, and graphite. Thick and unctuously-textured with impressive purity and depth as well as full-bodied power and richness, it needs another 2-3 years of cellaring, and should last for two decades. (Guide Parker juin 2010)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 96/100
- **Cépage** : 90% merlot, 10% cabernet franc
- **Classification** : Grand cru classé
- **Millésime** : 2000
- **Période de consommation** : à boire entre 2012 et 2032
- **Alcool** : 13,5% vol