

- PRIMEURS 2017 -

# CHÂTEAU CAP DE FAUGÈRES

ASSEMBLAGE – GRAPE VARIETIES	85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
DATES DE RÉCOLTE – HARVEST	du 14 septembre au 2 octobre 2017
SURFACE	46 hectares (dont 42 ha en production en 2017)
RENDEMENTS – YIELD	28 hl/ha
DURÉE DE CUIVISON – FERMENTING	30 jours - days
ÉLEVAGE – MATURING	12 mois - months
	100% barriques d'un et deux vins de chêne français - one wine and two wines French oak barrels
PRODUCTION	80 000 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. L'épisode de gel de fin avril a eu l'effet d'une sorte de sélection naturelle au Château Cap de Faugères. Sur les 42 ha actuellement en production, la moitié des 10 ha du plateau Calcaire ainsi que les 12 ha de pied de coteau ont été touchés. Malgré une perte de l'ordre de 40% avec un rendement moyen de 28hl/ha, les terroirs les plus qualitatifs du coteau et du plateau ont été épargnés et nous ont offerts des fruits de grande qualité récoltés entre 14 septembre et le 2 octobre. Compte tenu du volume de récolte limité, nous avons fait le choix de ne pas produire la cuvée La Mouleyre cette année au profit de la qualité de la sélection du grand vin de Cap de Faugères 2017. »

*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 Cap de Faugères. Of the 42 hectares currently in production, half of the 10 hectares on the limestone plateau and the 12 hectares at the foot of the hillsides were affected. Despite a loss of around 40%, with an average yield of 28hl/ha, the highest-quality hillside and plateau plots were spared and produced top-quality fruit, harvested between 14 September and 2 October. Given the low volume of the harvest, we decided not to produce the La Mouleyre vintage this year, in order to focus on the quality of the selection for the Cap de Faugères 2017 grand vin. "

*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](mailto:info@vignobles-silvio-denz.com) | +33 (0)5 57 40 34 99

[www.chateau-cap-de-faugeres.com](http://www.chateau-cap-de-faugeres.com)