



# Vignobles SILVIO DENZ

ART & TERROIR

---

## 2005 – 2025

### **Silvio Denz célèbre 20 ans d'engagement et d'excellence au cœur de la rive droite bordelaise**

Il y a vingt ans, Silvio Denz posait son regard visionnaire sur les terroirs d'exception de Saint-Émilion et de Castillon, insufflant une nouvelle dynamique aux **Châteaux Faugères, Péby Faugères et Cap de Faugères**. Niché dans un magnifique amphithéâtre argilo calcaire, ces domaines ont connu une transformation majeure depuis leur acquisition en **2005**.

Dès son arrivée, Silvio Denz a initié une métamorphose ambitieuse, propulsant les trois propriétés vers l'excellence : construction du chai cathédrale de Château Faugères signé Mario Botta, transition vers une viticulture durable et quête d'une expression pure des terroirs.

Vingt ans plus tard, ces engagements ont porté leurs fruits, érigeant les Vignobles Silvio Denz en **symbole de prestige et d'innovation**, et en références incontournables du vignoble bordelais.

# 20 ans d'ascension et d'innovation

## 2005

### 2005

Silvio Denz fait l'acquisition des Châteaux Faugères, Péby Faugères et Cap de Faugères, situés sur les terroirs argilo-calcaires de Saint-Émilion et de Castillon. Séduit par leur potentiel remarquable, il entreprend de sublimer ces vignobles à travers une approche alliant respect des traditions et modernité, posant ainsi les bases d'une nouvelle ère pour ces domaines.

### 2005

Château Péby Faugères remporte la note de **100** points par Robert Parker, une distinction qui confirme la qualité exceptionnelle de son terroir et vient entériner l'investissement de Silvio Denz.



### 2008

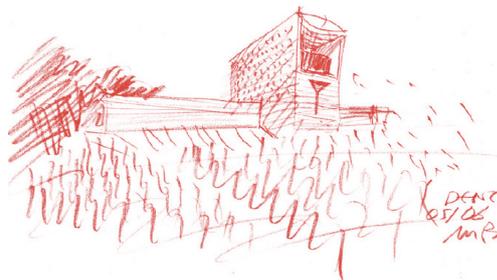
Silvio Denz reprend la prestigieuse cristallerie Lalique, emblème du savoir-faire français en Alsace. Dès **2009**, il associe cet art à ses vignobles : la bouteille de Péby Faugères arbore la gravure «Merle et Raisins», tandis que celle de Faugères se pare du motif «Calice» en **2016**. Une alliance entre vin et cristal, reflétant son engagement pour l'élégance et l'artisanat de haute qualité.



## LALIQUE

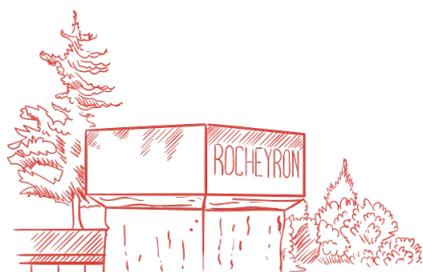
### 2009

Silvio Denz inaugure le chai cathédrale de Château Faugères, conçu par l'architecte Mario Botta. Cette œuvre architecturale audacieuse, intégrée au paysage de Saint-Émilion, allie esthétique et performance technique pour une vinification gravitaire optimale. Un ancrage dans l'aboutissement qui fait écho à son engagement pour l'art et le raffinement, déjà illustré par l'intégration des gravures Lalique sur ses bouteilles.



### 2010

En 2010, Silvio Denz et Peter Sisseck unissent leur passion pour faire renaître Château Rocheyron, Saint-Émilion Grand Cru. Sur un terroir remarquable, ils développent une approche exigeante et sensible, entre tradition et précision. Ce vignoble historique s'exprime aujourd'hui à travers une viticulture biodynamique respectueuse et engagée.



### 2012

Après plusieurs années de transformation et d'exigence viticole, Château Péby Faugères et Château Faugères sont élevés au rang de Grands Crus Classés de Saint-Émilion. Cette distinction consacre la qualité exceptionnelle de leurs terroirs et le travail engagé depuis leur acquisition par Silvio Denz en 2005. Les deux crus affirment ainsi leur place parmi les références incontournables de l'appellation et des grands vins de Bordeaux.

**GRAND CRU CLASSE  
SAINT-EMILION**

## 2018

Silvio Denz inaugure l'Hôtel & Restaurant Laliq au Château Lafaurie-Peyraguey, alliant l'univers du vin et du cristal. Niché au cœur du Sauternais, cet établissement prestigieux incarne l'art de vivre à la française, mêlant gastronomie raffinée et hospitalité d'exception. Une nouvelle expression du savoir-faire Laliq x Vignobles Silvio Denz, où l'art, le vin et l'élégance se rejoignent dans un cadre chargé d'histoire et de raffinement. Le restaurant obtient deux étoiles au Guide Michelin en **2022**.

## 2021

Château Péby Faugères inaugure son nouveau chai, conçu par l'architecte Mario Botta. S'inscrivant dans la continuité du chai cathédrale de Château Faugères, cette réalisation mêle esthétique contemporaine et fonctionnalité.



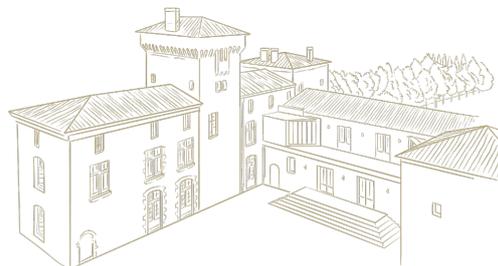
## 2025

En 2025, Château Faugères célèbre les cent ans de sa première parcelle de Merlot, plantée en 1925. Ce centenaire rend hommage à un siècle de viticulture patiemment transmise, sur un terroir d'exception. Une mémoire vivante qui inspire, encore aujourd'hui, les gestes précis et engagés des équipes du domaine.



## 2014

Silvio Denz acquiert Château Lafaurie-Peyraguey, Premier Grand Cru Classé de Sauternes en **1855**. Ce domaine historique, dont l'origine remonte au XVIIIe siècle, se distingue par ses terroirs et son savoir-faire uniques. Avec cette acquisition, il enrichit son engagement dans le monde du vin, ajoutant un joyau liquoreux à son prestigieux portefeuille de propriétés viticoles.



## 2020

Château Péby Faugères obtient la certification Agriculture Biologique, couronnant des années d'engagement en faveur d'une viticulture respectueuse de l'environnement. Ce passage en bio reflète la volonté de Silvio Denz de préserver la biodiversité et d'exprimer au plus pur l'identité de son terroir.



## 2022

Château Péby Faugères et Château Faugères voient leur statut de Grands Crus Classés de Saint-Émilion confirmé. Cette distinction récompense la rigueur et l'engagement poursuivis depuis leur classement initial en **2012**.

## 2025

# Une quête d'excellence et de précision au service des terroirs

Depuis **2005**, sous l'égide de Silvio Denz, les Châteaux Péby Faugères, Faugères et Cap de Faugères ont connu une métamorphose profonde, portée par des investissements ambitieux. Modernisation des infrastructures, exigence accrue à la vigne et innovations techniques ont permis d'affiner l'identité de chaque cru.

Péby Faugères, exclusivement issu de merlot, incarne désormais la quintessence du terroir avec des vins d'une grande intensité et profondeur. Château Faugères, équilibré entre merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon, s'oriente vers un style plus élancé, gagnant en précision et en fraîcheur. Cap de Faugères, en Castillon-Côtes de Bordeaux, se distingue par son accessibilité et son éclat immédiat, tout en conservant une belle structure.

L'arrivée de Vincent Cruège en **2019**, en tant que directeur d'exploitation, marque un tournant décisif : engagé dans une viticulture durable, il insuffle une approche encore plus rigoureuse sur la gestion parcellaire et la traduction du terroir. Des choix plus précis sont faits, notamment sur l'élevage et les assemblages, afin de préserver l'identité de chaque millésime.

Les vins connaissent une évolution notable. Dans un esprit plus contemporain, dans une recherche de fraîcheur bâtie sur des équilibres fins, les vins des Châteaux Faugères, Péby-Faugères et Cap de Faugères s'inscrivent avec sérénité dans l'expression d'un fruité mature, juteux et minéral faisant ressortir la trame calcaire des grands terroirs Saint-Émilionnais.



Le chai cathédrale du Château Faugères

# Vignobles Silvio Denz : trois expressions d'un grand terroir



-  Vignoble du Château Faugères
-  Vignoble du Château Péby Faugères
-  Vignoble du Château Cap de Faugères

## CHÂTEAU FAUGÈRES, SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

Vaisseau amiral des Vignobles Silvio Denz, Château Faugères s'étend sur **38** hectares d'un terroir remarquable, entre plateau calcaire et pentes argilo-calcaires formant un cirque naturel unique. Son chai monumental, conçu en **2009** par Mario Botta, allie performance et esthétique. Doté d'un cuvier gravitaire, il permet une vinification de haute précision sous l'expertise de Michel Rolland et Mikael Laizet. Cette quête d'excellence a été consacrée en **2012** par son accession au prestigieux classement des Grands Crus Classés de Saint-Émilion, confirmant ainsi son statut incontournable.

---

Superficie du vignoble : **38** ha

Sol : plateau calcaire et coteau argilo-calcaire

Encépagement : **85** % merlot, **10** % cabernet franc, **5** % cabernet sauvignon

Âge moyen des vignes : **35** ans

Densité de plantation : **6 600** pieds/ha

---



Le chai cathédrale  
du Château Faugères



Vue depuis le chai cathédrale  
du Château Faugères



## CHÂTEAU PEBY-FAUGÈRES, SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

Joyau des Vignobles Silvio Denz, Péby Faugères est un **100 % Merlot** né en **1998** en hommage à Pierre-Bernard Guisez, précédent propriétaire. Issu des meilleures parcelles de Saint-Émilion et entré dans le classement des Grands Crus Classés en **2012**, il est certifié AB depuis **2020**. Ce Grand Cru Classé privilégie la qualité à la quantité, avec un rendement de **30 hl/ha** et une production limitée à **16 000** bouteilles par an.

---

Superficie du vignoble : **7 ha**  
Sol : coteau argilo-calcaire exposé sud/sud-est  
Encépagement : **100 % merlot**  
Âge moyen des vignes : **45 ans**  
Densité de plantation : **6 600** pieds/ha

---



Chai à barriques  
du Château Péby-Faugères



Chai du Château Péby-Faugères



## CHÂTEAU CAP DE FAUGÈRES, CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX

Situé en Castillon-Côtes de Bordeaux, Château Cap de Faugères repose sur une pente argilo-calcaire certifiée **HVE3**. Son vin est élaboré avec précision dans un chai conçu par Jean de Gastines et Patrick Dillon, équipé de **25** cuves en acier inoxydable. Vinifié avec soin, il est apprécié dès sa jeunesse et figure sur les tables les plus prestigieuses, notamment lors du Jubilé de Diamant de la Reine d'Angleterre en **2012**.

---

Superficie du vignoble : **18,5** ha

Sol : coteau argilo-calcaire

Encépagement : **85** % Merlot, **10** % Cabernet Sauvignon, **5** % Cabernet Franc

Âge moyen des vignes : **30** ans

Densité de plantation : **6 600** pieds/ha

---



Chai du Château Cap de Faugères



# Silvio Denz

Entrepreneur passionné, Silvio Denz fonde les Vignobles Silvio Denz en 2005 avec l'acquisition des Châteaux Faugères, Péby Faugères et Cap de Faugères. Collectionneur d'art et acteur du luxe, il est également le Président du Conseil d'administration de Lalique Group, mêlant vin, artisanat d'exception et haute gastronomie.

En 2010, il s'associe à son ami Peter Sisseck pour redonner vie à Château Rocheyron, Saint-Émilion Grand Cru. Ensemble, ils insufflent une vision commune, sensible et exigeante, à ce vignoble historique situé sur les plus beaux terroirs calcaires de la rive droite, aujourd'hui conduit en biodynamie.

Propriétaire du Château Lafaurie-Peyraguey depuis 2014, Grand Cru Classé en 1855 à Sauternes, il y a créé un hôtel-restaurant Lalique, membre des Relais & Châteaux et distingué 5 étoiles, dont le restaurant a obtenu une deuxième étoile Michelin en 2022.

En 2019, il élargit son univers en acquérant The Glenturret, la plus ancienne distillerie de whisky single malt d'Écosse encore en activité, fondée en 1763, et y ouvre en



Silvio Denz dans les vignes de Château Faugères

2021 le restaurant The Glenturret Lalique, qui obtient deux étoiles Michelin en 2022.

Par ailleurs, Silvio Denz est propriétaire de la Villa René Lalique en Alsace, située à proximité de la manufacture Lalique à Wingen-sur-Moder. Transformée en hôtel-restaurant de prestige, elle est elle aussi auréolée de deux étoiles Michelin et incarne l'excellence du savoir-faire Lalique dans l'art de recevoir. Grand amateur d'art, il veille également à la mise en valeur de sa collection privée d'objets de René Lalique, qui compte plus de 650 pièces, exposées au musée Lalique et témoignant du génie créatif du maître verrier.