CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY
1ER GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES
• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE •

Schweizer Unternehmer Silvio Denz im Schlosspark von Château Lafaurie-Peyraguey; Hôtel & Restaurant Lalique mit Blick auf die Schlossanlage.

CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

«Ich möchte unseren Gästen ein unvergessliches Erlebnis bieten, mit ihnen ein aussergewöhnliches Kulturerbe teilen und Emotionen wecken wie beim Genuss eines Premier Grand Cru Classé.»

Zitat, Silvio Denz

Pünktlich zur 400-Jahr-Feier eröffnet Château Lafaurie-Peyraguey seine Pforten als Relais & Châteaux Hotel. Das Anwesen widerspiegelt in seiner heutigen Perfektion die Leidenschaft und Emotion seines Besitzers und vereint die Elemente Wein, Kristall, Gastronomie und Gastfreundschaft.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ, CHÂTEAU LAFAURIE-PERAGUEY
TEXT: MARION MICHELS

Die Einfachheit der grossen architektonischen Linien des Schlosses beherrschen die umliegenden 37 Hektar Rebfläche von Lafaurie-Peyraguey, aus deren Reben die besten Weine des Sauternes gekeltert werden. Die Geschichte des einstigen Gutshofes reicht zurück ins Mittelalter. Sein eindrückliches Portal und die mächtigen Schutzmauern stammen aus dem 13. Jahrhundert. Die ersten in Archivalien erwähnten Besitzer, die Familie Peyraguey, war seit dem Ende des 16. Jahrhunderts in Bommes ansässig. 1618 pflanzte sie die ersten Reben und führte einen gezielten Weinbau ein. 1682 wurde das Weingut an Messire Christophe de Tuquoy, Prêtre, ancien Abbé de Pimbô, Seigneur de Montaut verkauft. Er erbaute die noch heute bestehende Kapelle. 1709 ging das Weingut an die noble Familie de Pichard über. Der in Bordeaux ansässige Baron Nicolas Pierre de Pichard war Berater des Königs und Parlamentspräsident von Bordeaux. Auch das legendäre Château Lafite gehörte zu seinem Besitztum. 1755 verfügte Château Lafaurie-Peyraguey über 13,8 Hektar Rebland. Doch zur Zeit des Barons Nicolas Pierre de Pichard wurden die Rebflächen auf 8 Hektar reduziert, eine erstaunliche Marketingidee, denn die Qualität und Rarität der Weine war derart gross, dass Höchstpreise erzielt wurden. Die Französische Revolution führte eine gravierende Veränderung herbei. Baron Nicolas Pierre de Pichard wurde zusammen mit seiner Ehefrau 1794 in Paris enthauptet. Sein Besitz wurde von den Revolutionären konfisziert, geschätzt und versteigert. Am 22. Juni 1796 wurde das Gut von den bürgerlichen Herren Lafaurie und Mauros ersteigert, ging jedoch nach kurzer Zeit in den alleinigen Besitz der Familie Lafaurie über. Pierre Lafaurie, der Ältere, verhalf dem Besitz zu grossem Ansehen. König Alfons XII von Spanien kaufte ein Fass Sauternes zum sensationellen Preis von 6000 Goldfranken. 1855 erreichten die Weine von Château Lafaurie-Peyraguey bei der Klassifizierung den zweiten Platz aller Premiers Grand Crus Classés. 1865 modernisierte der französische Innenminister Graf Duchâtel die technischen Installationen des Weinkellers und renovierte die Gebäude im heute noch erhaltenen spanisch-byzantinischen Stil. 1917 kaufte der Händler Désiré Cordier das Schloss. «Der auf diesem Anwesen produzierte Wein ist sehr gefragt, er zeichnet sich durch die Erlesenheit seines Geschmacks und seiner Aromen aus», war 1939 in der Broschüre Les grands vins de Bordeaux zu lesen. In den folgenden Jahrzehnten erlebte der Besitz eine wechselhafte Geschichte. Viele Jahre später erkannte Silvio Denz das Potenzial dieses aussergewöhnlichen Anwesens und der dazugehörigen Rebberge und erwarb 2014 das Schloss als drittes Juwel der Kette seiner Bordeaux-Schlösser Château Faugères und Château Rocheyron, die sich alle durch Grand-Cru-Lagen auszeichnen. Während der vier Jahre dauernden Renovation stand die ursprüngliche Identität des Hauses und seine einzigartige Formensprache im Vordergrund. Die Materialien der einzelnen Bauepochen waren von einer derart exzellenten Qualität, dass vieles erhaltenswert war. So behielt das Anwesen seine historische Identität und besticht gleichzeitig mit dem Luxus eines 5-Sterne-Hauses.

Lieu-dit Peyraguey – 33210 Bommes
info@lafauriepeyragueylalique.com, 0033 (0)52 422 80 11

CHRISTOPH NOULIBOS, HOTELDIREKTOR

Hoteldirektor Christoph Noulibos sprüht vor Ideen und Tatendrang und hat nur ein Ziel vor Augen, mit Château Lafaurie-Peyraguey einen Präzedenzfall in der Welt des Savoir-Vivre zu schaffen. Zum ersten Mal bietet ein 5-Sterne-Haus in dieser Region die Möglichkeit, edle Weine, eine exzeptionelle Gourmetküche und einzigartige Kristallobjekte zu geniessen. Ein Ort ungebremster Emotionen. Mit der Persönlichkeit von Christoph Noulibos hat Silvio Denz die ideale Persönlichkeit gefunden, um solch ein Juwel zu führen und ihm trotz aller Exklusivität und Eleganz eine entspannte, selbstverständliche Note zu geben. Für die Inneneinrichtung zeichnen Lady Tina Green und Pietro Mingarelli verantwortlich. Ihre Herausforderung war es, die naturbelassenen Materialien der Region subtil mit zeitgenössischem Luxus und modernster Technik zu vereinen. Den Innenarchitekten ist es hervorragend gelungen, das Spannungsverhältnis zwischen Geschichte, Form und Funktion auszubalancieren.

JÉRÔME SCHILLING, KÜCHENCHEF

Die Weinberge rund um das Schloss sind für Jérôme Schilling eine tägliche Inspiration. Für ihn ist es eine Herzensangelegenheit, die faszinierenden Elemente der Weinerzeugung in seiner Küche zu integrieren. So mazeriert er Blütenpflanzen, Heu und Kräuter mit Sauternes, um damit ihre Aromen zu optimieren. Den Most von Cabernet-Franc-Trauben von Château Faugères setzt er zum Garen von Fleisch ein, damit es auf der Zunge zergeht. Der Holzofen in seiner topmodernen Küche wird mit Rebholz und französischer Eiche befeuert, die zuerst in Sauternes mariniert und danach in einem speziellen Schrank getrocknet werden. So nehmen Fleisch, Fisch und gegrilltes Gemüse die herrlichen Aromen des Süssweines auf. Das vegetarische Menü La serre de Vimeney verführt mit sieben Gängen, von denen jeder Einzelne ein Terroir von Château Lafaurie-Peyraguey widerspiegelt. Eine exklusive Spezialität des jungen Küchenchefs ist ein Steinbutt, der zwischen zwei Dauben eines Fasses gegart wird, in dem der Sauternes viele Monate lang reifte. Die Küche von Jérôme Schilling ist ein beeindruckendes Beispiel für das perfekte Zusammenspiel von Kulinarik, Wein, grossem Fachwissen und Passion.

CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY
2014
1ER GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

DAVID BOLZAN, CEO VON VIGNOBLES SILVIO DENZ

David Bolzan ist in der Sauternes-Gegend geboren und tief mit ihr verwurzelt. Seit 2016 knüpft er die Synergien zwischen den fünf Weingütern von Silvio Denz und der Kristallmanufaktur Lalique. Anlässlich unserer Degustation in wunderschön gestalteten Räumen vermittelte er uns die wahre Grandezza der exklusiven Sauternes-Weine.

«Der Sauternes ist der emotionalste Wein der Welt. Er brauchte einen Platz, der ganz ihm gewidmet ist. Wir machen Lafaurie-Peyraguey zu diesem Ort. Zum ersten Mal in der Geschichte der Region Bordeaux bietet ein Premier Grand Cru Classé Liebhabern des französischen Lebensstils die Möglichkeit, diesen mit edlem Wein, Gourmetküche, wunderschönen Kristallobjekten und nicht zuletzt Emotionen, voll auszukosten. Denn hinter dem Wein von Sauternes, der inzwischen weltberühmt ist, stehen eine traumhafte Region und Menschen mit unerschütterlichen Werten. Es liegt uns viel daran, unsere Gäste willkommen zu heissen, zu erfreuen und auch zu überraschen …»
Zitat, David Bolzan

Seit der Übernahme des Schlosses durch Silvio Denz konzentriert man sich verstärkt auf den Weinbau: auf eine strikte Auswahl der Parzellen nach Qualitätsmerkmalen, auf progressive Umstellung auf biologischen Anbau und auf Techniken wie die Wurzelverstärkung der Rebstöcke.
Auf Château Lafaurie-Peyraguey befinden sich Wein und Spiritualität in vollkommener Harmonie. Diese Synergien spürt man besonders, betritt man das einstige Mittelschiff der alten Kapelle auf der rechten Seite des Schlosses. Messire Christophe de Tuquoi, Prêtre, ancien Abbé de Pimbô, Seigneur de Montaut liess die Kapelle nach dem Vorbild der Kirche Saint-Éloy in Bordeaux bauen. Im rechten und linken Flügel der einstigen Kapelle reifen heute einzigartige Sauternes-Weine in Eichenfässern der Vollendung entgegen.

Mehr Infos und weitere Fotos zu diesem Beitrag finden Sie auf unserer Website www.latavola.ch