



Fantastischer Blick: Das Restaurant von Chef Jérôme Schilling im Weingut Château Lafaurie-Peyraguey ist von Reben umgeben. Hier verwöhnt zu werden ist ein einmaliges Erlebnis für alle Sinne.

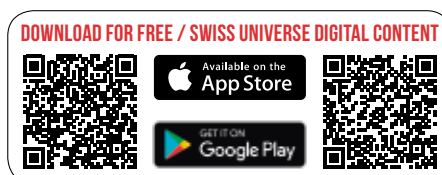
Fantastic view: Chef Jérôme Schilling's restaurant on the Château Lafaurie-Peyraguey estate is surrounded by vineyards. Dining here is an exceptional experience for all the senses.

Golden times in Sauternes

Château Lafaurie-Peyraguey ist die neue Genussoase von Silvio Denz. Im Herzen von Sauternes genießt man 1^{er}-Grand-Cru-Classé-Wein, Sterne-Küche von Star Jérôme Schilling und Ruhe im 5-Sterne-Hotel im Lalique-Design.

At Château Lafaurie-Peyraguey, Silvio Denz has created a new oasis for the senses. In the heart of Sauternes, visitors enjoy Premier Grand Cru Classé wines, Michelin-starred cuisine by top chef Jérôme Schilling and an aura of tranquillity at the five-star hotel with its Lalique design.

Realisation: Regina Maréchal / Text: Chandra Kurt / Photos: Reto Guntli, Agi Simoes





Star im Sauternes: Das geschichtsträchtige Château Lafaurie-Peyraguey erstrahlt nach der umfassenden Renovation in neuem Glanz.



Star of Sauternes: Extensive renovations have given Château Lafaurie-Peyraguey, rich in history, a fresh new glow.



Perfekte Harmonie in allen Räumen: Bibliothek (oben) und Chambre deluxe (unten). Das Interior Design stammt von Lady Tina Green und Pietro Mingarelli.

Perfect harmony in all the rooms: the library (above) and a "chambre deluxe" (below). Lady Tina Green and Pietro Mingarelli were responsible for the interior design.



1. Man isst auch mit den Augen: Langoustine croustillante et pollen frais. / 2. Chef Jérôme Schilling hat schon kurz nach der Eröffnung seinen ersten Michelin-Stern erhalten. / 3. Chef Pâtissier Stéphane Corolleur. / 4. Krönender Abschluss: Soufflé Chocolat.

1. We eat with our eyes first: langoustine croustillante et pollen frais. / 2. Chef Jérôme Schilling received his first Michelin star shortly after the opening. / 3. Pastry chef Stéphane Corolleur. / 4. The grand finale: soufflé chocolat.



1

Reader offer

Fly SWISS to Bordeaux and take advantage of a special offer for your stay at the Château including:

- One night in Superior room (breakfast included) (except city tax) for 2 people
- Visit and vertical wine tasting for 2
- Dinner for 2, Menu LALIQUE Premier Cru (drinks not included)
- Welcome drinks on arrival
- Gift in room (half a bottle of Château Lafaurie-Peyraguey Premier Grand Cru Classé)

TOTAL PRICE: EUR 490

all taxes included (except city tax)

Possibility to benefit from the offer as a gift voucher as well.

Promotional code: SWISSAIRLALIQUE2019

Offer is valid until 31 December 2019.

Upon availability and bookings only.



2

Photos: ZVG, Hervé Lefebvre

1. Sauternes von Château Lafaurie-Peyraguey im 100-Punkte-Lalique-Glas von James Suckling. / 2. Hommage an das 400-jährige Bestehen des Château: ein einzigartiges Fass aus LALIQUE-Kristall. Im Bild Silvio Denz (rechts) und David Bolzan (Direktor der Vignobles Silvio Denz).

1. Sauternes from Château Lafaurie-Peyraguey in a 100 Points Lalique glass by James Suckling. / 2. Homage to the 400th anniversary of the Château: a unique crystal barrel made by LALIQUE. In the picture Silvio Denz (right) and David Bolzan (General manager of Vignobles Silvio Denz).

Es ist ruhig in Sauternes. Sehr ruhig. Im kleinen Bordelaiser Weindorf scheint die Zeit stehen geblieben zu sein und kaum ein Besucher verirrt sich hierhin, ausser er ist ein Süsswein-Aficionado. Denn was von hier in die Flasche kommt, ist süsser Nektar von Weltruhm. Angeführt von Château d'Yquem und gefolgt von elf Premier-Cru-Classé-Schlössern – zu denen auch Château Lafaurie-Peyraguey zählt. Die beiden Schweizer Unternehmer Silvio Denz und Michael Pieper haben 2014 zusammengespant und das historisch interessante Château erworben, das nach einer umfassenden Renovation wie ein wunderschöner Schmetterling aus seinem Kokon schlüpfte. Das Anwesen wurde komplett von den Innenarchitekten Lady Tina Green und Pietro Mingarelli, den Schöpfern der Möbellinie Lalique Home, eingerichtet und beherbergt jetzt zehn Zimmer und drei Suiten. Kulinarisch wurde auch nach den Sternen gegriffen – denn kein Geringerer als Chef Jérôme Schilling, Schüler von Jean-Georges Klein, verwöhnt die Gäste, und zwar so gut, dass er bereits dieses Jahr seinen ersten Michelin-Stern erhalten hat. Ganz zu schweigen von der Weinkarte mit rund 2500 Positionen.

Das Château feierte gerade seinen 400. Geburtstag, ist eng mit der Appellation Sauternes verbunden und liegt mitten im Anbaugebiet von Sauternes auf den Anhöhen des Dorfes Bommès. Die ersten Steine der Schlossmauer und des Eingangstors wurden im 13. Jahrhundert gesetzt, wobei die Geschichte des Ortes so spannend ist, dass man einen Roman darüber schreiben könnte. Auf jeden Fall befanden sich hier einst ein römischer Etappenort, ein Benediktinerkloster, ein Hospiz und ein herrschaftliches Gut, bevor Château Lafaurie-Peyraguey zur neuen Bordelaiser Genussoase wurde.

Neu ist auch die önologische Ausrichtung des Hauses. Denn neben dem Süsswein wird nun auch trockener Weisswein vinifiziert – und zwar nicht zu knapp. So erklärt Schlossherr Silvio Denz: «Sauternes ist wohl weltbekannt, aber seit über 20 Jahren steckt die Region in einer Krise. Die Qualität war schon immer sehr hoch, doch wir mussten uns für einen frischeren, fruchtigeren Stil entscheiden, der allen Arten von Verbrauchern gefallen kann. Ausserdem haben wir neue Wege, neue Rezepte geschaffen, um Sauternes vor, während und nach dem Essen zu geniessen. Rückmeldungen unserer Kunden liegen bereits über den Erwartungen.» Und so kann man seinen Gaumen mit dem «Le Lys de Château Lafaurie-Peyraguey» oder dem «Grand Vin Sec» verwöhnen, zwei trockenen Weissweinen aus den Sorten Sémillon und Sauvignon blanc. Am besten angenehm kühl aus dem 100-Punkte-Lalique-Glas von James Suckling.

It is peaceful in Sauternes. Very peaceful. Time seems to stand still in this tiny wine village in the Bordeaux region. Few visitors stray into these parts, unless they have a taste for sweet wine. Because the sweet nectar bottled here is world-famous. Château d'Yquem takes the lead, followed by eleven Premier Cru Classé domains – among them Château Lafaurie-Peyraguey. The two Swiss entrepreneurs Silvio Denz and Michael Pieper joined forces in 2014 and acquired the historically very interesting château, which has emerged from extensive renovations like an exquisite butterfly from its cocoon. The property was fully furnished by interior designers Lady Tina Green and Pietro Mingarelli, creators of the furniture collection Lalique Home, and encompasses ten rooms and three suites. The restaurant also reaches for the stars – chef Jérôme Schilling, a former student of Jean-Georges Klein, delights diners with culinary masterpieces. His exceptional performance earned him his first Michelin star this year. And let's not forget the wine list with about 2,500 wines.

The Château, which recently celebrated its 400th birthday, is inextricably linked with the Sauternes appellation and lies at the heart of the Sauternes wine-growing region, on the slopes above the village of Bommès. The first stones of the castle walls and entrance were laid in the 13th century, and the place has a history so enthralling it could fill a novel. Château Lafaurie-Peyraguey was once a Roman staging post, a Benedictine abbey, a hospital and a manor house before becoming Bordeaux's new oasis for the senses.

The wine-making has taken a new direction, too. Besides the sweet wines, dry white wine is also produced – in large quantities. The lord of the Château, Silvio Denz himself, explains: «Sauternes is famous the world over, but the region has faced a crisis for more than 20 years. Quality has always been very high but we needed to change for a 'fresher' style, more fruity, which can please all kind of consumers. Also, we have created new ways, new recipes to enjoy Sauternes before, during and after the meal. Feedbacks from our customers are already beyond expectations.» So treat your palate to «Le Lys de Château Lafaurie-Peyraguey» or a «Grand Vin Sec», two dry white wines made from Sémillon and Sauvignon Blanc grapes, best served cool in a 100 Points Lalique glass by James Suckling.

lafauriepeyragueylalique.com
lalique.com