CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1ER GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

RELAIS &
CHATEAUX

MICHELIN
2021

Lalique, Kronjuwel der französischen Kristallindustrie und Ikone des internationalen Lifestyles, erobert nun auch die Welt der exquisiten Hoteladressen. Nach der Eröffnung der Villa René Lalique im Jahr 2015 (einem Relais & Châteaux und Fünf-Sterne-Hotel) und des Château Hochberg by Lalique im Jahr 2016 – beide im elsässischen Wingen-sur-Moder gelegen – folgte 2018 im berühmten Weinbaugebiet Sauternes, wo sich die meisten aller Premier-Cru-Classé-Terroirs befinden, die Einweihung eines dritten Luxushotels mit Gourmetrestaurant. Es öffnete pünktlich zur 400-Jahr-Feier von Château Lafaurie-Peyraguey seine Tore. Nur zwei Monate später wurde das Hotel-Restaurant LALIQUE im Château Lafaurie- Peyraguey als Mitglied der renommierten Hotelkette Relais & Châteaux anerkannt und im November 2018 mit fünf Sternen bedacht, was bedeutet, dass das Haus in den höchst exklusiven Kreis der Luxushotels in der Region aufgenommen wurde. Im Januar 2019 erhielten Jérôme Schilling und das Restaurant LALIQUE einen Michelin-Stern, den allerersten in der Gegend von Sauternes. All diese Auszeichnungen bestärken den Präsidenten und CEO von Lalique, Silvio Denz, in seinem Willen, hier vier Welten miteinander verschmelzen zu lassen: Wein, Kristall, Gastronomie und Gastfreundschaft. All diese Bemühungen eint ein gemeinsames Ziel: Emotionen wecken und entfalten.

Die eindrucksvollen Räumlichkeiten des Château Lafaurie-Peyraguey bieten den Gästen insgesamt drei grosszügige Suiten und zehn komfortable Gästezimmer. Mit der Innenausstattung wurden die international renommierten Designer Lady Tina Green und Pietro Mingarelli betraut, welche auch hinter der Möbel- und Accessoire-Kollektion von Lalique Maison stehen. Die Gesamtverantwortung für das Restaurant wurde Jérôme Schilling übertragen, der bereits als Exekutiv-Chef in der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Villa René Lalique erfolgreich war. Auf Empfehlung des Tessiner Stararchitekten Mario Botta wurde das Restaurant übrigens um eine Veranda mit grossen Glasflächen erweitert. Jérôme Schilling wird von einem eingespielten Team von zehn Personen unterstützt, unter anderem vom aufstrebenden Patissier Stéphane Corolleur. Eine andere wichtige Persönlichkeit ist der Chefsommelier Adrien Cascio, der gemeinsam mit Romain Iltis die erlesene Weinkarte gestaltete, eine anspruchsvolle Aufgabe. Im Weinkeller des Hauses findet sich nun eine vortreffliche Auswahl von 2500 Weinen, von innovativen Tropfen bis zu feinsten Klassikern, vornehmlich aus den Weinregionen Bordeaux und Kalifornien aber auch aus vielen weiteren, internationalen Weingebieten. Die Umgestaltung wurde von Mario Botta eng begleitet. Ersichtlich ist der Einfluss des berühmten Architekten in der Verschmelzung zahlreicher moderner Elemente mit dem altehrwürdigen Gemäuer des Schlosses, woraus sich spannende Wechselwirkungen ergeben. Derzeit arbeitet Mario Botta an einem Spa-Projekt für das Hotel. Diese Eröffnung soll 2020 erfolgen.

„ Ich bin über die Eröffnung des Hotel-Restaurant LALIQUE im bedeutendsten aller Cru-Classé-Terroirs hocherfreut. Ich möchte unseren Gästen ein einzigartiges Erlebnis bieten, ein einmaliges Erbe mit ihnen teilen und Emotionen wecken – Emotionen, wie sie ein Premier Cru Classé auslöst “

— SILVIO DENZ

©deepix

Presseunterlagen und Bilder stehen hier zum Download zur Verfügung:
www.lafauriepeyragueylalique.com/pressroom

René Lalique, Künstler und Visionär

Schmuck, Parfüm, Vasen … Was auch immer er schuf: René Lalique war sein Leben lang ein Avantgardist. Sein einzigartiger und unverwechselbarer Stil wurde zum Symbol absoluter Raffinesse, wie auch der Kunsthistoriker Henri Clouzot anmerkt: „*Einem einzigen Künstler, einem der ganz grossen, René Lalique gelang es, die Welt mit einer Neudefinition von Schönheit zu begeistern.*"

Geboren 1860 in Aÿ in der Region Champagne, offenbarte René-Jules Lalique schon früh sein besonderes Gespür für Kunst: Mit bloss 16 Jahren gewann er seinen ersten Designwettbewerb, ausgeschrieben vom Lycée Turgot. An der École des Arts Décoratifs in Paris belegte er Kurse im Zeichnen und in der Goldschmiedekunst; auch begann er eine Ausbildung beim renommierten Juwelier Louis Aucoc. Danach verbrachte er zwei Jahre in London und war anschliessend als freischaffender Schmuckdesigner für verschiedene berühmte und hochklassige Labels wie Boucheron, Vever und Cartier tätig. Ab 1888 begann er, inspiriert durch die Antike und auch die japanische Kunst, seine ersten Schmuckstücke aus ziseliertem Gold zu kreieren, und schuf sein eigenes Markenzeichen. René Lalique liess sich von den verschiedensten Einflüssen leiten und lehnte althergebrachte Konventionen vehement ab, indem er konsequent hochbrisante Kombinationen wählte, wie zum Beispiel Halbedelsteine gepaart mit Materialien, die damals wenig Wertschätzung genossen: Glas, Email, Perlmutt und Leder.

1894 begann er seine Stücke jeweils am Salon des artistes fran- çais auszustellen und erfuhr so auch Würdigung durch den berühm- ten Glasbläser Emile Gallé, der ihn als den „*Erfinder des modernen Schmuckdesigns*" bezeichnete. Nachdem seine Kreationen auf der Weltausstellung in Paris im Jahr 1900 erstaunlichen Anklang fanden, galt er bald als einer der zentralen Akteure des Jugendstils. Seine Schmuckstücke, inspiriert von der Weiblichkeit, von Flora und Fauna, konnten rasch eine illustre Klientel für sich gewinnen, darunter etwa die Marquise Arconati-Visconti, die Comtesse de Béarn, die Prinzessin von Guermantes, Madame Waldeck-Rousseau und Sarah Bernhardt.

RENÉ LALIQUE, POET DER GLASKUNST

1907 eröffnete die Begegnung mit dem Parfümeur François Coty völlig neue Perspektiven für René Lalique. Tatsächlich erkannte er instinktiv, dass der Flakon zentrales Kriterium dafür war, ob ein Kunde den flüssigen Inhalt als attraktiv empfinden würde. Solcherweise inspiriert, schuf René Lalique darauf eine Vielzahl von aussergewöhnlichen Flakons, deren Namen bereits darauf hinweisen, wie sehr sie ihre Kunden bezaubert haben müssen: *Vers le Jour*, *Dans la Nuit*, *Sans Adieu oder Je Reviens*. René Lalique besass die märchenhafte Gabe, erlesenen Luxus in den gewöhnlichen Alltag zu integrieren. Um seine Produkte in Serien herstellen und dem stetig wachsenden Kundenkreis anpassen zu können, erwarb er die Glasbläserei Combs-la-Ville und liess schliesslich eine eigene Manufaktur erbauen – in Wingen-sur-Moder, der geistigen Heimat der Glaskunst.

René Lalique war ein begnadeter Unternehmer und Fabrikant; er experimentierte mit verschiedenen Herstellungstechniken, von denen viele patentrechtlich geschützt wurden – darunter etwa die Pressformung von Glas und die Herstellung von Doppelbodenglas. In atemberaubenden Nuancen, mit bezaubernden Lichtreflexen konnte der Künstler die facettenreiche Schönheit von Glas zur Geltung bringen, die sich nicht nur durch Transparenz und Opaleszenz, sondern auch durch edlen Satinglanz und Opazität auszeichnet.

Während sich Paris von den Irrungen und Wirrungen des Ersten Weltkriegs befreite und so den Weg in die Moderne fand, wurde der Grundstein des Art déco gelegt. 1925 leistete René Lalique seinen Beitrag zur Weltausstellung des Kunstgewerbes und des Industriedesigns in Paris und stellte damit auch seine architektonische Begabung unter Beweis. Danach war er an verschiedenen Grossprojekten beteiligt, wie etwa an der Gestaltung des Speisewagens im Côte d'Azur Pullmann Express (1929) und des Speisesaals der 1. Klasse auf dem Transatlantik-Passagierdampfer Normandie (1936) oder auch der Wasserspiele auf den Champs-Élysées in Paris. Somit hinterliess dieser begnadete Künstler nach seinem Tod am 1. Mai 1945 ein umfangreiches und inspirierendes Lebenswerk.

Der Sohn des Künstlers, Marc Lalique, führte später die Firma zu ihrer Blüte im Bereich der Kristallkunst. Im Jahr 1977 übernahm die Enkelin, Marie-Claude Lalique, die Leitung des Unternehmens und beschloss, erneut an die Familientradition im Schmuck- und Flakondesign anzuknüpfen.

Im Jahr 2008 erwarb die Schweizer Art & Fragrance Gruppe (seit 2016 Lalique Group) das ehrwürdige Haus Lalique. Der grösste Wunsch von Silvio Denz, Präsident und CEO der neuen Firma, war es, das kreative Potential von René Lalique aufleben zu lassen. Dabei setzte er auf Diversifizierung und die Zusammenarbeit mit verschiedenen international renommierten und aufstrebenden Namen.

Lalique arbeitet heute regelmässig mit bekannten Marken, Künstlern und Designern zusammen, um aussergewöhnliche Stücke zu erschaffen, welche die Fähigkeiten und die Expertise beider Partner in sich vereinen. Zu nennen sind hier etwa Anish Kapoor, Damien Hirst, Terry Rodgers, Elton John, Zaha Hadid, Mario Botta, Pierre-Yves Rochon, Le Studio Putman, Bentley, Steinway, Parmigiani-Fleurier, Caran d'Ache, The Macallan, Cognac Hardy und Vodka Beluga.

Vom französischen Staat in den Stand eines Entreprise du Patrimoine Vivant erhoben, blickt Lalique auf eine 130-jährige Geschichte zurück, wobei es seine Produktion stets auf seine Manufaktur im Herzen des Elsass beschränkte. Dabei erfindet sich die Firma durch zeitgenössische Kreationen immer wieder neu, vornehmlich in den sechs Bereichen Dekoration, Innenarchitektur, Schmuckdesign, Parfümerie, Kunst und nicht zuletzt Hotellerie und Gastronomie.

Lalique ist damit ganz und gar zeitlos, immer modern und der Inbegriff französischer Lebensart.

© Lalique S A

Vier Jahrhunderte Geschichte

Das Château Lafaurie-Peyraguey ist ein faszinierendes Bauwerk, über Jahrhunderte von verschiedenen Besitzergenerationen geschaffen, die nachhaltig zum Ruhm und der Bekanntheit des Anwesens und seiner Weinkreationen beigetragen haben. Weingüter von solch hohem Niveau sind auch stets eine Schöpfung ihrer Zeitgeschichte, welche sie formt und für immer prägt.

Die Geschichte von Lafaurie-Peyraguey beginnt im Mittelalter. Das Portal und die Türme der Schutzmauer stammen aus dem 13. Jahrhundert; sie bilden das älteste Mauerwerk der Gemeinde Bommes. Im Schloss befinden sich die ältesten Zeugen im Holz des Dachgebälks und gehen auf 1431 zurück. Das Gebäude wurde also seit dem 15. Jahrhundert genutzt und die ältesten Parzellen – Maisons Rouges – waren schon viel früher, zur Zeit der Römer, als Etappenort bekannt. Die ersten namentlich bekannten Besitzer, die Peyragueys, kamen ursprünglich aus Illats. Ein Zweig dieser Familie war in Bommes ansässig, begründete zwischen 1592 und 1594 das Landgut und pflanzte 1618 auf dem heutigen Lafaurie-Peyraguey die ersten Reben an. Es folgten mehrere Generationen der Familie Peyraguey. Mit dem ausgehenden 17. Jahrhundert zeichnete sich ein wichtiger Besitzerwechsel ab: Am 14. September 1682 erwirbt Messire Christophe de Tuquoy, Priester und ehemaliger Abt von Pimbo, Seigneur von Montaut und naher Verwandter der Familie Pichard, das Weingut Peyraguey. Auf der Suche nach spiritueller Bereicherung lässt er vor Ort eine Kapelle errichten, deren Architektur sich eng an diejenige der Kirche Saint-Éloi in Bordeaux anlehnt. Mit den Pichards eröffnet sich eine Blütezeit für das Gut. Baron Nicolas Pierre de Pichard ist königlicher Berater und Parlamentspräsident von Bordeaux – und er besitzt das legendäre Château Lafite. Im Jahr 1755 umfasst Château Lafaurie-Peyraguey 13,8 Hektar Rebland; unter der Führung von Baron Nicolas Pierre de Pichard wird die Anbaufläche jedoch wieder auf acht Hektar reduziert. Zu diesem Zeitpunkt gilt die Qualität des Weins als exzellent und er erzielt Höchstpreise auf dem Markt. In die Geschichte eingegangen ist auch die Tatsache, dass Baron de Pichard verschiedene seiner Weine an niemand geringeren als Thomas Jefferson verkaufen konnte, als dieser im Jahr 1788 durch die Gegend von Bordeaux reiste.

© Agi Simoes & Reto Guntli

„ Mich faszinierten die alten Gemäuer ebenso wie der Wein des Château Lafaurie-Peyraguey, dessen Nuancen an geschmolzenes Kristall erinnern. Qualität und Seltenheitswert wird immer Anklang finden. Ich glaube an die Zukunft von Sauternes. Mich bezaubern das authentische, ländliche Flair des Orts und die legendären Nebelschwaden, die einen wie auf eine Zeitreise in das 18. Jahrhundert mitnehmen."

— SILVIO DENZ

SILVIO DENZ
Präsident und CEO von Lalique
—

Als Pionier, Visionär und überzeugter Modernist betont Silvio Denz immer wieder, dass er sich vornehmlich als Verkäufer von Emotionen sieht. Nie zufrieden und ein ungebrochener Perfektionist, hätte er André Lafon in Verlegenheit gebracht, der einmal schrieb: *„Diejenigen von uns, die selbstbestimmt leben, haben Seltenheitswert…"*

Nach einer Karriere in der Finanzwelt und der Übernahme der elterlichen Parfümfirma baute Silvio Denz in Zürich ein florierendes Geschäft auf, welches sich auf den Handel von Wein aus der Region Bordeaux spezialisierte. Dazu erwarb er auch ein Weingut in Spanien: Clos d'Agon. Nachdem er im Jahr 2000 das Parfümunternehmen Art & Fragrance gegründet hatte (seit 2016 wird dieses unter dem Namen Lalique Group geführt), erwarb er 2008 die berühmte französische Kristallmanufaktur Lalique. Unter seiner Führung verwandelte sich Lalique in eine edle Lifestyle-Marke, die wieder an ihren früheren Ruhm anknüpfen konnte. Silvio Denz ist selbst ein grosser Kunstliebhaber und besitzt die weltweit grösste private Sammlung an exklusiven René Lalique Flakons (insgesamt 650). Im Jahr 2005 erstand er die Châteaus Faugères und Péby Faugères, die 2012 zu den renommierten Grands Crus Classés heraufgestuft wurden. Nicht zu vergessen: Château Péby Faugères wurde für den Weinjahrgang 2005 von Robert Parker mit 100 Punkten ausgezeichnet, eine echte Belohnung für Perfektionisten.

Im Jahr 2007 erstand Silvio Denz gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Fabio Chiarelotto das Weingut Montepeloso in der Toskana und anschliessend, im Jahr 2010, zusammen mit Peter Sisseck das Château Rocheyron, das die Bezeichnung Saint-Émilion Grand Cru AOC führt. Seine neuste Errungenschaft ist das Château Lafaurie-Peyraguey, Sauternes Premier Grand Cru Classé. Parallel zum Kauf dieser Weingüter begann der Geschäftsmann Silvio Denz ein Luxushotel-Konzept zu entwerfen, das auf der Synergie zwischen Kristallwaren und Weingütern basiert – eine exquisite Verbindung von perfektioniertem Branchen-Know-how und französischer Lebensart.

Pierre de Pichard fiel schliesslich den Umständen seiner Zeit zum Opfer und wurde 1794 durch die Guillotine hingerichtet. Es wird angenommen, dass das Haupthaus der Schlossanlage im 18. Jahrhundert renoviert wurde…

Unter dem Begriff „Château“ wurde das Weingut aber erstmals nach der Revolution geführt, im Zuge der Schätzung des Anwesens und mit seinem Verkauf durch den Staat Frankreich. Am 22. Juli 1796 wurde das Gut bei einer Auktion von den Herren Lafaurie und Mauros erworben. Letzterer übergab seine Anteile am vornehmen Besitztum jedoch bald an Pierre Lafaurie, der zu diesem Zeitpunkt auch das Château d'Arche sein Eigen nannte. Nach dem Tod von Pierre Lafaurie am 17. Januar 1836 übernahm sein Sohn die Verwaltung des Anwesens.

Pierre Lafaurie hatte dem Weingut zu ausgezeichnetem Ruf verholfen und die Anbaufläche vergrössert. Als 1855 erstmals eine offizielle Klassifizierung der besten Weine aus den Regionen Sauternes, Graves und Médoc nach den Kriterien von Handelswert und Geschmack vorgenommen wurde, erntete er – post mortem – die verdiente Belohnung für seine Mühen: Château Lafaurie-Peyraguey erhielt das Gütesiegel „Premier Cru Classé” und erreichte damit den zweithöchsten Rang auf der renommierten Liste. Während dieser Zeit erstand auch der damalige König von Spanien, Alfonso XII., ein Fass Peyraguey des Jahrgangs 1858 – zum sagenhaften Preis von 6000 Goldfranken.

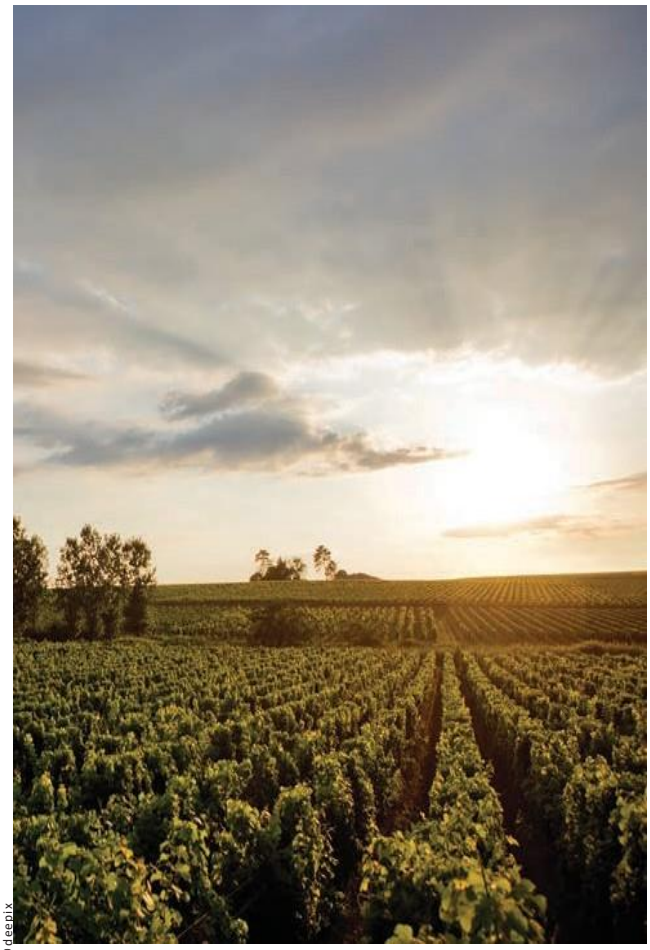
1865 verhalf der ehemalige Innenminister Graf Duchâtel (der bereits im Besitz des geschichtsträchtigen Landguts Château Lagrange im Médoc war) dem Anwesen zu neuem Glanz, indem er die Kelleranlagen modernisierte und das Schloss in spanisch-byzantinischem Stil renovierte.

Einiges später, im Jahr 1917, erwarb der weithin angesehene Weinhändler Désiré Cordier, dem auch die Châteaus Talbot, Gruaud-Larose und Meyney gehörten, das Gut und fokussierte sich bei der Bewirtschaftung auf Qualität, während seine Konkurrenz lediglich auf Quantität setzte. In der wunderbaren Broschüre Les grands vins de Bordeaux war 1939 zu lesen, dass “der bemerkenswert feine, vollmundige und aromatische Wein dieser Länderei auf dem Markt sehr gefragt” sei. Gebürtig aus der Lorraine, produzierte Désiré Cordier 1957 einen trockenen Weisswein mit der Herkunftsbezeichnung Lafaurie-Peyraguey, den er in Elsässer Flaschen abfüllen liess, um die enge Verbindung des Hauses zu seiner Heimatregion zu betonen.

Nachdem die Suez Group das Château umfangreich restauriert hatte, verkaufte sie das Anwesen im Jahr 2014 an Silvio Denz,

Präsident und CEO von Lalique. Dieser wusste mit der ehrwürdigen Geschichte des Gutes feinfühlig umzugehen und gab beim Archäologen, Ahnenforscher und Historiker Roland Kissling sogar eine Studie in Auftrag.

Mit Silvio Denz findet also wiederum ein völlig neues Kapitel seinen Anfang …



© deepix

© deepix

Das Hotel ★★★★★

Es dauerte vier Jahre, um das Gebäude mit dem magischen Flair in eine stilvolle Oase der Ruhe zu verwandeln, zum perfekten Reiseziel für all diejenigen, die sich von dieser Landschaft und den zahlreichen Facetten ihres Weins verzaubern lassen wollen und innehalten möchten.

EINE SUBTILE STILSTUDIE

Höchste Priorität galt dem Erhalt der ursprünglichen Identität des Ortes. Die Ästhetik sollte sich dem eigenwilligen, aber wunderschönen Gebäude anpassen. Dabei kam es besonders darauf an, die alten Materialien, aus denen es seine historische Identität schöpft, mit modernen Details zu ergänzen, um das Anwesen in der Gegenwart zu verankern.

Damit das historische Gebäude seine Seele behält, vertraute Silvio Denz die Umgestaltung den talentierten Innenarchitekten Lady Tina Green und Pietro Mingarelli an, die auch für die Möbel- und Accessoire-Kollektion von Lalique Maison verantwortlich zeichnen. Ihnen gelang es, zwischen die natürlichen Materialien der Region subtil moderne Effekte zu zaubern. So erscheint etwa dunkles oder helles poliertes Eichenholz in einem aufregenden Dialog mit Lalique-Kristall. Ganz behutsam tasteten sich die Designer an die Gestaltung der Räume heran: „Bei diesem Projekt mussten wir lange überlegen“, so Pietro Mingarelli. „Das überlieferte Erbe sollte lebendig gehalten und nicht verborgen werden. Wir mussten deshalb die Resonanz des Orts spüren, um unsere Vision auf die strenge Geometrie der Gebäude abzustimmen. Ein diffiziler Spannungsbogen zwischen Ästhetik und Funktionalität.“

REBEN UND TRAUBEN – WOHIN DAS AUGE REICHT

Die schlichte architektonische Linienführung steht in charmantem Kontrast zu der erlesenen Inneneinrichtung und zu den exklusiven Accessoires. Die Rebe ist omnipräsent, denn sie diente auch als Inspirationsquelle für zahlreiche Lalique-Kristallkreationen, die sich zum Beispiel in den Bettrahmen, exklusiven Kommoden, Nachttischen, Spiegeln und Sofas wiederfinden. Im Badezimmer aus blassem Marmor zieren eingravierte Trauben die Wasserhahngriffe, die Badetücher sind dezent mit den süssen Früchten bestickt. Auch die Fotos des Schweizer Künstlers und Sauternes-Liebhabers Pierre Aerni sind eine wunderbare Hommage an den goldenen Wein von Lafaurie-Peyraguey, dessen schillernde Farben je nach Alter und Jahrgang von Strohgelb bis Bernstein changieren.

SUITEN UND ZIMMER

Liebe zum Detail und Harmonie sind auf den zwei Etagen des Hotels überall zu spüren. Das prägende Element der insgesamt dreizehn Zimmer und Suiten sind die hölzernen Alkoven, die die Räumlichkeiten strukturieren. Subtile Farbakzente erinnern an die verschiedenen Nuancen des Weins. Jede Suite strahlt ihr ganz eigenes Flair aus – in der ersten prangt an der hohen Decke ein extravaganter Champs-Elysées-Lüster, die zweite Suite liegt im mittelalterlichen Turm und verfügt über ihren eigenen Lesesalon. Von der dritten Suite, einer durchgehenden Maisonette, entfaltet sich ein wunderschöner Blick auf das alte Portal und die Grundmauern aus dem 13. Jahrhundert sowie auf die Parzelle L’Enclos, das historische Herzstück der ausgedehnten Reben von Château Lafaurie-Peyraguey. Über die breite Treppe gelangt man in eine prachtvolle Bibliothek mit einer umfangreichen Sammlung von Werken zur französischen Lebensart, dem Savoir-vivre. Hier finden sich Bände zur Geschichte der Sauternes- und Bordeauxweine sowie des Weinguts und zu René Lalique und seinem Schaffen. In den gemeinschaftlichen Räumen des Hauses sind zahlreiche Lalique-Kreationen ausgestellt, deren zeitlose Schönheit durch die schlichte Inszenierung besonders hervorgehoben wird, wie etwa bei den übergrossen Kristallpaneelen in der luxuriösen Lobby.

© Agi Simoes & Reto Guntli

©Agi Simœs & Reto Guntli

©Agi Simœs & Reto Guntli

Die Lounge

Der exquisit eingerichtete, 60 m² grosse und dennoch behagliche Salon mit seinen herrlichen Blumenarrangements verströmt Eleganz und Luxus. Der eindrucksvolle Kamin, die Sofas, Sessel und Kristallleuchter schaffen ein freundliches und gemütliches, aber gleichzeitig herrschaftlich luxuriöses Ambiente. Im Sommer steht den Gästen zusätzlich auch der Innenhof zur Verfügung, um unter freiem Himmel die Ruhe der Landschaft zu geniessen.

Die einzigartigen Karaffen, die Lalique für renommierte Spirituosenhersteller wie The Macallan (Whisky), Hardy (Cognac), Beluga (Wodka) und Patron (Tequila) entworfen hat, können in einer Vitrine bewundert werden. In der feudalen Bar wird der leichte, erfrischende SweetZ© serviert, ein Glas Sauternes von Lafaurie-Peyraguey mit Eiswürfeln und Orangenzesten. Ein festliches, originelles Getränk zum Aperitif oder als Digestif. Die Eiswürfel verleihen dem Süsswein eine überraschende Leichtigkeit. SweetZ L'Original wird mit dem etwas fruchtigeren La Chapelle de Lafaurie zubereitet; SweetZ Royal mit dem konzentrierteren Château Lafau- rie-Peyraguey. Eine köstliche, originelle Kreation.

Der Kunst- und Weinliebhaber Silvio Denz knüpfte direkt an René Laliques Werk an und liess für Weine ab dem Jahrgang 2013 eine Ausnahmeflasche mit der Gravur *„Frau und Trauben"* entwerfen.

REZEPT FÜR SWEETZ©

1. Drei Eiswürfel ins Glas geben.
2. Mit 6 cl Sauternes Lafaurie-Peyraguey auffüllen.
3. Orangenzeste um den Glasrand reiben.
4. Die Orangenzeste ins Glas geben.

© Hervé Lefebvre

Der Haus-Cocktail und die elegante Flasche Château Lafaurie-Peyraguey, auf der eine weibliche Silhouette eingraviert ist, die René Lalique 1928 entwarf.

©Agi Simoes & Reto Guntli

LADY TINA GREEN & PIETRO MINGARELLI

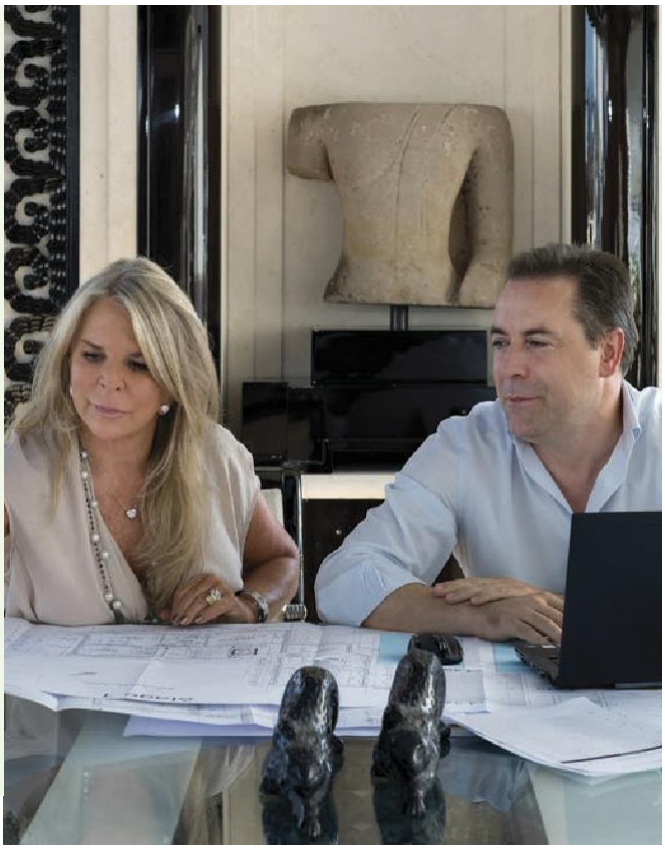
Designer

—

Die Gestaltung des Hotel-Restaurant LALIQUE vertraute Silvio Denz den Designern Lady Tina Green und Pietro Mingarelli an. Mit ihrer exklusiven Möbel-, Accessoire- und Textilkollektion Lalique Maison schafften es die beiden, den Originalmotiven von René Lalique und dem Art déco-Stil neue, ästhetisch überragende Ausdrucksformen zu verleihen.

Lady Tina Green und Pietro Mingarelli arbeiten seit 15 Jahren zusammen und sind vor allem für die Gestaltung und Innenausstattung von Luxus-Yachten bekannt und geschätzt. Lady Green entwirft die Accessoires, Pietro Mingarelli die Möbel. Gemeinsam konzipieren, gestalten und dekorieren sie feinsinnig Wohnungen, Schiffe, Flugzeuge und Privathäuser auf der ganzen Welt.

Pietro Mingarelli erklärt: *„Uns inspirierte die harmonische Schönheit dieses Ortes: Das historische Gebäude inmitten von Weingärten, die sanft hügelige Landschaft, das subtile Licht, der Nebel, der vom Fluss aufsteigt. Ein magischer Ort, an dem ein weltweit einzigartiger Wein erzeugt wird. Die tragende Säule dieses Grossprojekts war eben auch der Wein. Die warmen Farbtöne des Sauternes finden sich in den golden glänzenden Kristallintarsien wieder und jedes Möbelstück ist mit Trauben verziert.“*



©Agi Simoes & Reto Guntli

© Beat Pfändler

MARIO BOTTA

Architekt

—

Der mit mehreren Preisen und Ehrendoktortiteln ausgezeichnete Architekt Mario Botta lebt in Mendrisio im Tessin. Er gilt als *„Meister des Lichts und der Schwerkraft“* und setzt sich für eine ethische Architektur ein, die sich harmonisch in die Umgebung einfügt. Ganz in diesem Sinne veranlasste er für das Lalique Restaurant den Bau einer Veranda, in der grosse Glasflächen den Blick auf die Weinberge freigeben.

Mario Botta schuf sich mit beeindruckenden Gebäuden einen Namen: das Museum für Moderne Kunst in San Francisco, das Museum Tinguely in Basel, die Cymbalista-Synagoge der Universität Tel Aviv, die Kathedrale von Evry, die Kantonalbank im schweizerischen Freiburg, der Spa-Bereich des 5-Sterne-Hotels Tschuggen in Arosa (Schweiz). Für Silvio Denz baute Mario Botta die Weinkathedrale des Château Faugères sowie das Restaurant und den Weinkeller der Villa René Lalique.

©Agi Simoes & Reto Guntli

©Agi Simoes & Reto Guntli

Das Restaurant – mit seinem Michelin-Stern eine Ode an höchstes Raffinement

Sobald der Gast die Rezeption hinter sich lässt, taucht er im Hauptgebäude aus dem 17. Jahrhundert in ein wunderbar behagliches, zurückhaltendes, aber dennoch luxuriöses Ambiente ein. Dahinter eröffnet sich der moderne Anbau, der die Handschrift von Mario Botta trägt und sich perfekt in die friedvolle Weinlandschaft einfügt. Die filigrane Metallkonstruktion der Veranda verströmt ein dezent modernes Flair und gibt den Blick auf wunderschöne Natur frei. 40 Gäste finden im exklusiven Restaurant Platz, wo sich in prunkvollem Rahmen hochherrschaftlich speisen lässt: Die Decke ist mit 120 Champs-Elysées-Blättern aus golden glänzendem Kristall verziert. Auf den Konsolen präsentieren sich weitere bekannte Werke aus dem Hause Lalique.

© Agi Simæs & Reto Guntli

TAFELKUNST

Wie schon in der Villa René Lalique in Wingen-sur-Moder, dessen Restaurant im Januar 2016 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde, ist auch hier in diesem mit einem Michelin-Stern bedachten Restaurant die Dekoration jedes einzelnen Tisches vom Raffinement und vom Know-how des Hauses Lalique geprägt. Die Tafel funkelt in tausend Facetten – eine Symphonie aus Kristall, Porzellan und sorgfältig ausgewählten Blumen. Selbst Möbel und Stühle schmücken Kristallcabochons. Eleganz vom Feinsten!

Die von Restaurantleiter Patrice Blondit und seinem Team vorbereitete Tafel erfreut das Auge mit Tischtüchern aus edlen Stoffen, mit Karaffen, Gläsern und Korkenhaltern aus der vom Weinkritiker James Suckling entworfenen Lalique-Kollektion 100 Points. Die Gäste können sich darüber hinaus auch noch an anderen Kreationen der berühmten Kristallmanufaktur erfreuen, die in Zusammenarbeit mit grossen Marken speziell für das Hotel-Restaurant LALIQUE hergestellt wurden: Porzellanteller von Fürstenberg, Serviettenringe mit eingesetzten „Kristallbeeren" von Christofle oder Pfeffer- und Salzmühlen von Peugeot Saveurs (eine perfekte Nachbildung des 1924 von René Lalique und Peugeot gemeinsam entworfenen Originals).

SAUTERNES IN ALLEN VARIATIONEN

Begleitend zu diesem kulinarischen Erlebnis der Extraklasse wird selbstverständlich Sauternes gereicht. Je reichhaltiger und komplexer der Wein, umso mehr Kombinationsmöglichkeiten bietet er, erklärt Küchenchef Jérôme Schilling: *„Die verschiedenen Eigenschaften des Sauternes werden präzise auf die Speisen abgestimmt, um seine Aromen voll zur Entfaltung zu bringen. Dazu arbeiten wir seine Nuancen*

und Texturen mit viel Feingefühl heraus.“ Seine Frau ist Sommelière. Somit verfügt auch er selbst über erstklassige Weinkenntnisse. Seit 2017 verfolgt er einen neuen kreativen Ansatz und lässt den hoteleigenen Premier Grand Cru zu einem festen Bestandteil seiner exquisiten Küche werden. Dabei richtet er die kulinarische Reise nach den Höhepunkten im Leben eines Weinguts aus: Weinlese, Ausbau, Verkostung. Unterstützt wird er dabei von Weinbauchef Yannick Laporte.

© AdrianaTripa

JÉRÔME SCHILLING
Küchenchef
—
So jung und so talentiert! Jérôme Schilling zog nach Bommes im südwestfranzösischen Departement Gironde, um die Leitung der Küche des Gourmet-Restaurants im Château Lafaurie-Peyraguey zu übernehmen. Seine Sporen verdiente er sich bei berühmten Grössen der französischen Gastrono- mie – Hubert Maetz, Joël Robuchon, Roger Vergé, Thierry Marx, Jean-Luc Rocha, Guy Lassausaie. Anschliessend fun- gierte Jérôme Schilling in der Villa René Lalique an der Seite von Jean-Georges Klein zwei Jahre lang als Chef-Exécutif. Der 35-jährige Elsässer konnte sich bei verschiedenen Kochwettbewerben stets die vorderen Ränge sichern: Finalist beim Wettbewerb der Besten Handwerker Frankreichs (Meilleur Ouvrier de France) 2015, erster Platz beim Preis des Präsidenten der Republik 2017 usw. Heute schätzt er sich glücklich, nach zehn Jahren wieder nach Südwestfrankreich zurückzukehren.
„Es bereitet mir grosse Freude, meine Kochleidenschaft mit meinen Gästen und Mitarbeitern zu teilen.“

WEINBAUTECHNIK IM DIENST DER HOHEN KOCHKUNST

Die Weinberge sind prägender und inspirierender Alltag von Jérôme Schilling. Deshalb war es für ihn eine Herzensangelegenheit, die verschiedenen Etappen der Weinerzeugung auch in seine Küche zu integrieren. So etwa die Mazeration – der Sauternes wird mit verschiedenen Blüten und Pflanzen, Heu, Kräutern usw. mazeriert, damit er ihre Aromen aufnimmt. Auch die Gärung wird in der Küche eingesetzt: Der Most von Cabernet Franc, der vom Château Faugères in Saint-Émilion kommt, wird beispielsweise zum Garen von Fleisch verwendet, damit dieses noch zarter wird und auf der Zunge zergeht. Eine Kristallisation schliesslich wird durch Reduktion des Weins bei Kochtemperaturen unter 180 °C erreicht, denn genau dann bildet der Sauternes Kristalle. Auch die Dauben der Fässer, in denen der goldene Wein über viele Monate heranreifte, kommen zum Einsatz: Nachdem darin der Süsswein so lange selig lagerte, verströmen sie beim Kochen alle Aromen von Wein und Holz. Der Holzofen wird mit Rebholz und französischer Eiche befeuert, die zuerst in Sauternes mariniert und dann in einem speziellen Schrank getrocknet wurde. So nehmen Fleisch, Fisch und gegrilltes Gemüse die herrlichen Aromen des Süssweins auf. Präzise Weinbautechnik im Dienst der hohen Kochkunst …

EINE KARTE VOLLER ESPRIT UND SCHARFSINN

Jérôme Schilling gibt sich nicht mit Bewährtem oder seinem über zahlreiche Jahre erworbenen Wissen zufrieden. Er will sich insbesondere an Neues und Unversuchtes wagen. Bei der Zusammenstellung der Karte werden deshalb auch die Besonderheiten jedes Jahrgangs und der sorgfältig ausgewählten Produkte berücksichtigt und hervorgehoben. Das ausschliesslich aus pflanzlichen Zutaten zubereitete Menü *La serre de Vimeney* besticht mit sieben Gängen; jeder einzelne widerspiegelt jeweils ein Terroir von Château Lafaurie-Peyraguey. Beim ebenfalls siebengängigen Menü *Lafaurie-Peyraguey* dreht sich alles um den Wein: Zu den erlesenen Speisekreationen werden originelle oder neu interpretierte süsse und trockene Sauternes-Weine gereicht. Das Weingut, die Kristallmanufaktur Lalique und der Ausnahmekoch Jérôme Schilling entwickeln gemeinsam eine unvergleichliche Synergie, die ihren Ausdruck in absolut einzigartigen Gerichten findet. So wird etwa eine in Tintenfischtinte marinierte und in 72 °C heissem Sauternes-Wein pochierte Entenstopfleber in einer Tonschale serviert, die mit Zeichnungen von René Lalique bedruckt wurde. Die Drucktechnik stammt übrigens aus der Lalique -Manufaktur im Elsass. Ein weiteres erstaunliches Gericht ist dem unerschöpflichen Ideenreichtum Jérôme Schillings entsprungen: Im Dampfofen wird ein Steinbutt zwischen zwei Dauben eines Fasses gegart, in dem der Sauternes viele Monate lang heranreifte … Ein wunderschönes Beispiel für das perfekte Zusammenspiel von Küche und Weingut.

Gehobene Gastronomie erfordert aussergewöhnliches, perfektioniertes Wissen. Deshalb versammelte der ehemalige Küchenchef der Villa René Lalique eine Brigade aus bewährten und treuen Mitarbeitern um sich.

„Meine kulinarische Philosophie beruht auf einem einfachen Prinzip: saisonale und möglichst lokale und umweltfreundlich hergestellte Zutaten. Auf dem Château Lafaurie-Peyraguey habe ich meine Küche um unzählige Akzente bereichert, die sämtliche Sinne ansprechen.“

DIE HOHE KUNST DER PATISSERIE

Chefpatissier Stéphane Corolleur zaubert herrliche Süssspeisen mit Wein, die in perfektem Dialog mit den Kreationen von Chefkoch Schilling stehen. Wurde der Sauternes-Wein früher als krönender Abschluss eines Festmahls zur Nachspeise serviert, bringt er heute seine aussergewöhnlichen Aromen im Dessert selbst zur Entfaltung. Die etwas andere Art, Sauternes zu geniessen.

© Agi Simoes & Reto Guntli

Alle durch den Wein inspirierten Küchentechniken kommen auch in der Patisserie zum Einsatz: Der Holzofen wird mit Holz befeuert, in dem sich der Bodensatz des Weines festgesetzt hat. Hier werden Äpfel und Ananas im Teigmantel gebacken. Vanilleschoten werden mit in Sauternes mazeriertem Holz geräuchert und nehmen so die Aromen der alten Sauternes-Weine des Châteaus vollständig auf. Früchte und Sauternes gehen in köstlich frischem Erdbeerwasser eine gelungene Symbiose ein. Dazu werden die Erdbeeren fünf Stunden lang in Dampf gelegt. So erhält man ein wunderbar aromatisches Wasser, mit dem der Sauternes verlängert und gleichzeitig aromatisiert wird. Der natürliche Zucker des Weins verfeinert den Geschmack von Früchten und Süssspeisen und tritt in einen herrlichen Dialog auf der Zunge.

PATISSERIE MIT ESPRIT

Stéphane Corolleur bietet im Menü *Racine* gewagte und dramatische Kombinationen an: Erbsen mit Erdbeeren und Bergamottminze und das berühmte Erdbeerwasser von Lafaurie-Peyraguey schmeicheln dem Gaumen mit zarter Frische. Auch seine bretonische Heimat hat der Chefpatissier nicht vergessen: Er serviert Buchweizenblätter verfeinert mit Bourbon-Vanille – zart geräuchert mit in Sauternes mazeriertem Holz, gewürzt mit Sauternes, Waldfrüchten und dem Gold von Lafaurie, anders gesagt Honig aus den Bienenstöcken der Parzelle L'Enclos. Kreativität und alle Facetten des Château Lafaurie-Peyraguey in perfekter Harmonie der Gegensätze. Chefpatissier Corolleur bezieht seine Grand Cru-Schokolade von einem Schweizer Chocolatier. Darunter auch eine etwas säuerliche Sorte, die dem Dessert *Chocolat et Verveine* eine besonders feine Note verleiht. Verfeinern und würzen, so lautet das Credo von Stéphane Corolleur: *„Der Sauternes ist das Rückgrat dieser Desserts. Wir wollen mit diesen süssen Köstlichkeiten und unserem Ausnahmewein Emotionen hervorrufen und Kindheitserinnerungen wecken, aber natürlich auch den Geschmacksnerven schmeicheln. Es macht uns einfach Spass, unsere Gäste zu verwöhnen."*

STÉPHANE COROLLEUR

Chefpatissier

—

Mit erst 35 Jahren kann Stéphane Corolleur bereits eine beeindruckende Berufslaufbahn vorweisen. So hat er bei Christian Morisset, Alain Ducasse, Joël Robuchon, Francis Chauveau, Didier Anièss und Nicolas Rondelli gear- beitet. Bevor er zur Küchenbrigade von Jérôme Schilling im Hotel-Restaurant Lafaurie-Peyraguey stiess, zauberte er fünf Jahre lang in der Küche von Michel Sarran, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen. Seine Devise lautet: *„Mit den Händen arbeiten, mit Fantasie würzen."*

©Richard Haughton

Der Weinkeller

Die Weinkeller sind ein Faszinosum: Ein Ort voller Geheimnisse, der Geschichte atmet. Ein wahrer Tempel des Weines, in dem Tausende von Flaschen gefüllt mit Gaumengold ruhen ...

WEINSCHÄTZE

In den vier unterirdischen Kellern des Château Lafaurie-Peyraguey lagern unzählige Rot- und Weissweine, darunter auch sehr alte Jahrgänge und viele Ausnahmeweine: *„Lafaurie-Peyraguey birgt einen wahren Schatz alter Weine, deren Farben von Bernstein bis Ziegelrot reichen. Der älteste stammt aus dem Jahr 1893“*, freut sich Silvio Denz. Besucher können dort eine äusserst beachtliche Sammlung von insgesamt 350'000 Flaschen bewundern. Im Januar 2019 wurde die Weinkarte des Restaurants LALIQUE vom Magazin «Terre de vins» in die Liste der hundert schönsten Weinkarten Frankreichs aufgenommen.

„Nach dem Vorbild der Kristallmanufaktur Lalique haben wir für das Hotel-Restaurant LALIQUE eine Weinkarte ausgearbeitet, die von Exzellenz und Weltoffenheit zeugt.“

— **ADRIEN CASCIO**

ADRIEN CASCIO

Chefsommelier im Hotel-Restaurant LALIQUE

—

Adrien Cascio entwickelte schon sehr früh ein ausgeprägtes Interesse für Luxushotels. Als die Hotelmanagementschule Vatel in Bordeaux den Masterstudiengang *„International Wine & Spirits Management“* einrichtete, gehörte er zu den ersten Absolventen. Erste Berufserfahrungen sammelte er im Royal Monceau in Paris, wo er nicht nur seine Kenntnisse im Hotelmanagement vertiefen konnte, sondern an der Seite von Chefsommelier Manuel Peyrondet (Bester Sommelier Frankreichs 2008, Bester Handwerker Frankreichs 2012) auch tiefere Einblicke in die Sommellier-Kunst gewann. Zurück in Bordeaux arbeitete er im Restaurant Le Gabriel als Chefsommelier und bereitete sich gleichzeitig auf mehrere Sommellier-Wettbewerbe vor. Mit grossem Erfolg! Im Juni 2017 nahm er an der Duval-Leroy Trophy "Bester junger Sommelier Frankreichs" teil. Unermüdlich streift Adrien Cascio durch alle Weinregionen. Im Gespräch mit Winzern, Handwerkern und Sommelier-Kollegen erweitert er sein Weinwissen unablässig und gibt es dann an seine Gäste weiter. Im Restaurant des Châteaus Lafaurie-Peyraguey kann er sich nun an der Seite von Chefkoch Jérôme Schilling ganz seiner Leidenschaft hingeben.

©Agi Simoes & Reto Guntli

EINE KARTE MIT BESONDEREM SPIRIT

Das Château Lafaurie-Peyraguey und die Villa René Lalique sind durch gemeinsame Werte verbunden. Trotzdem spiegelt die Weinkarte die Individualität der beiden Häuser wider. Gemeinsam mit Romain Iltis stellte Adrien Cascio, der Chefsommelier des Restaurants Lalique, eine sehr anspruchsvolle Weinkarte zusammen. Sie umfasst neben einer umfangreichen Auswahl an Sauternes, Bordeaux und Riesling-Weinen (als Hommage an die elsässischen Wurzeln des Unternehmens Lalique) auch Erzeugnisse bedeutender ausländischer Weingüter, hauptsächlich aus Spanien und Kalifornien (Vertikale von Dominus, Eisele Vineyard, Harlan Estate, Colgin Cellars usw.). Die meisten dieser Weine stammen aus der Privatsammlung von Silvio Denz. Auch alle Premiers Grands Crus sind vertreten - neben Lafaurie-Peyraguey, Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild, Latour, Margaux und Haut-Brion. Schliesslich noch seltene Jahrgänge von Petrus, Ausone, Cheval Blanc, Angélus und Pavie.

„Mich fasziniert nicht nur das Erzeugnis selbst, sondern auch alles, was der Wein vermittelt: Werte, Miteinander, Austausch…“

Weniger bekannte, jüngere und erschwinglichere Weine stehen aber ebenso auf der Karte: *„Wir wollen unseren Gästen eine möglichst breit gefächerte Auswahl bieten. Dazu gehören auch Zweitweine und Weingüter, die besonders gute Arbeit leisten, wie George Vernay im Weingebiet Rhône oder Domaine Bertagna im Burgund, oder auch die Parzellenweine von Domaine Modat im Roussillon und das Maison Combel la Serre in Cahors“*, erklärt Adrien Cascio.

Eine weitere Besonderheit, die Romain Iltis von der Villa René Lalique mitbrachte, ist die Analyse, das *„Lesen“* des Terroirs. Bodenbeschaffenheit, Lage, Höhe, Führung und Pflege des Weinbergs – der Sommelier verfügt über detaillierte Kenntnisse, durch welche er die Merkmale eines Weines *„vertikal“* oder *„horizontal“* analysieren kann. Als Botschafter des Weingebiets Bordeaux sieht Adrien Cascio in diesem innovativen Ansatz eine Chance, den Gästen ein tieferes Verständnis der Bordeauxweine und ihrer zahlreichen Aroma- und Geschmacksprofile zu vermitteln. Er konzentriert sich in seiner Analyse auf die insgesamt etwa fünfzig trockenen Weissweine des Anbaugebiets Bordeaux und deren geoklimatische Besonderheiten: *„Das ist eine Premiere im Bordeaux! Die Signatur des Terroirs ist ein ganz entscheidender Faktor für das umfassende Verständnis eines Weins“*, betont der junge Chefsommelier.

Selbstverständlich nimmt der goldene Sauternes-Wein auf der Karte eine Sonderstellung ein. Die Crus Classés de Sauternes schillern hier in tausend Farben: Yquem 1895 (der älteste im Keller), Château Climens 1921, Château Rieussec 1945 und natürlich die 60 Jahrgänge von Château Lafaurie-Peyraguey. *„Indem wir uns von Jérôme Schillings kulinarischer Welt inspirieren lassen, erschliessen wir den Sauternes – seine Aromen, seine Farbnuancen, seine Texturen – in einer ganz neuen Dimension. Er wächst geradezu über sich hinaus. Wir werden dabei geleitet von unserem unermüdlichen Streben nach geschmacklicher Balance und grossen Emotionen“*, erklärt Adrien Cascio. Romain Iltis findet, dass der Sauternes schon längst einen anderen Status verdient hätte: *„Das ist kein leichtes Unterfangen, aber auch kein aussichtsloses Unternehmen. Man muss sich einfach von seinen Vorurteilen befreien. Sauternes kann auch sehr jung getrunken werden. Man muss nicht immer lange warten.“*

ROMAIN ILTIS

Chefsommelier der Villa René LALIQUE

—

Der gebürtige Elsässer Romain Iltis begann seine beachtliche Karriere als Koch. Nach der Ausbildung an der Hotelschule Alexandre Dumas in Illlkirch-Graffenstaden absolvierte er zunächst ein Praktikum bei Alain Ducasse. Doch schon bald wurde ihm bewusst, dass seine wahre Leidenschaft dem Wein galt. Deshalb bildete er sich zum Sommelier weiter. Nach einem Abstecher ins Le Chabichou in Courchevel kehrte er in seine Heimat zurück, wo er im Verte Vallée in Munster Chefsommelier wurde. 2012 entfaltete er sein Talent im L'Arnsbourg, das der Familie Klein gehört. Noch im selben Jahr wurde er zum Besten Sommelier Frankreichs gekürt. Ab Januar 2015 arbeitete er in der Villa René Lalique in Wingen-sur-Moder wieder an der Seite von Jean-Georges Klein. Und bereits im darauffolgenden Monat wurde er mit dem Titel „Bester Handwerker Frankreichs“ in der Kategorie Sommellerie ausgezeichnet. Innerhalb weniger Jahre stellte der passionierte Sommelier eine beeindruckende Erfolgsbilanz auf. So ist es nicht verwunderlich, dass Romain Iltis auch regelmässig für die Fachzeitschrift Revue du Vin de France schreibt.

© Adeline Wagner

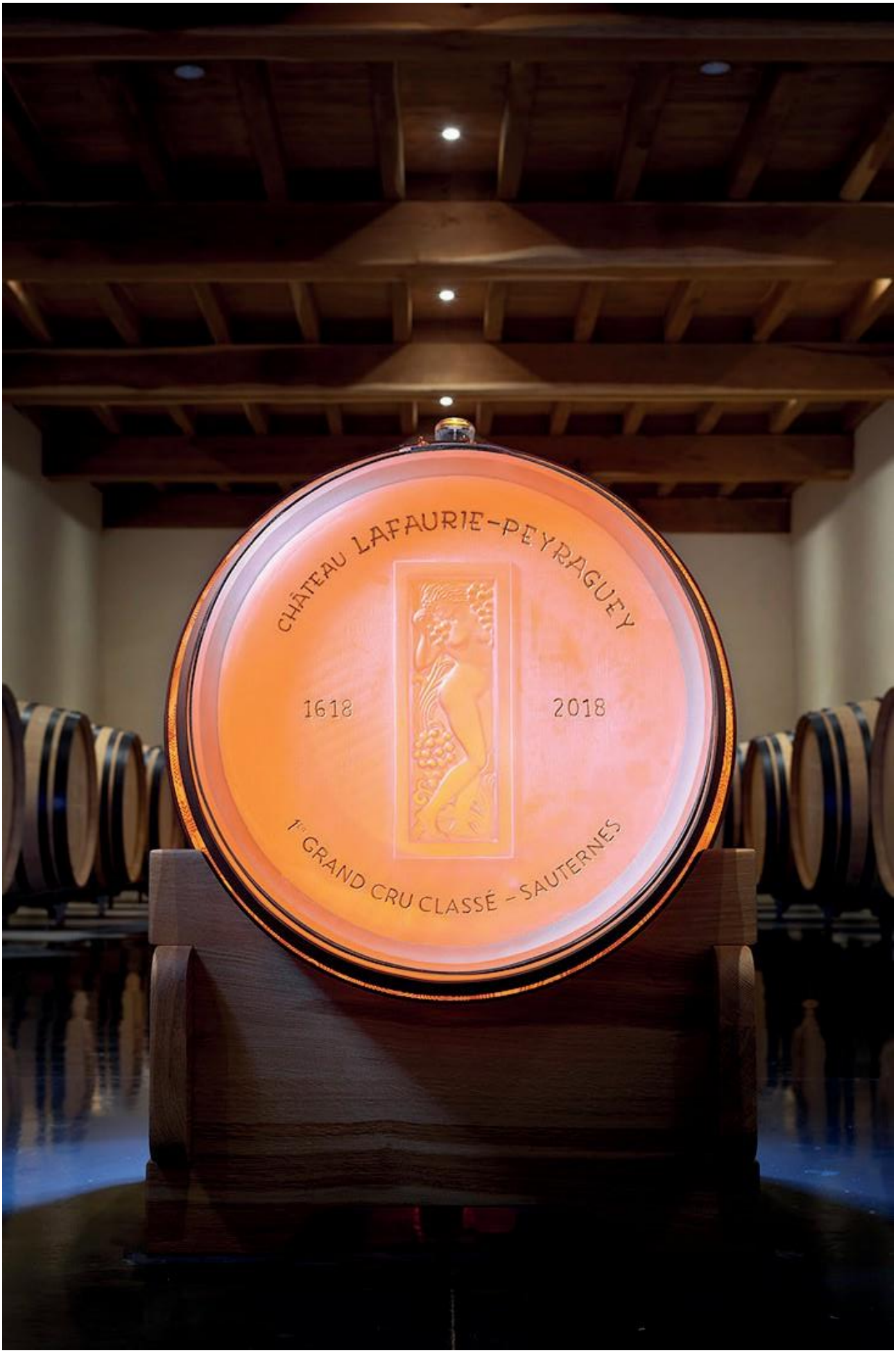
Die Vinothek

Im Château liegt eine Vinothek, in der die Weine von Vignobles Silvio Denz sowie Lalique-Preziosen rund um den Wein (Accessoires, Tafelkunst) angeboten werden.

Das Château Lafaurie-Peyraguey empfängt täglich von 10 Uhr bis 18 Uhr Besucher zur Besichtigung und Weinprobe. Auf dem Programm stehen die sinnfeine Kombination von Wein und Speisen sowie vertikale Verkostungen, bei denen alle Facetten von Lafaurie-Peyraguey beleuchtet werden. Bei der Führung durch das Weingut lernt der Besucher nicht nur alle Stufen der Weinbereitung vom Gärkeller bis hin zum Lagerkeller kennen, sondern auch das geschichtsträchtige Gebäude mit seiner eindrucksvollen Kapelle, die mit Lalique-Kunstwerken geschmückt ist.

In der Vinothek des Hotel-Restaurant LALIQUE erwartet die Gäste ausserdem eine herrliche Vertikale der Jahrgänge 1985 bis 2015 des Erstweins Grand Vin de Château Lafaurie-Peyraguey. Neben den trockenen Weinen des Châteaus können Weinliebhaber dort auch den Zweitwein La Chapelle erwerben, der nach dem wohl symbolträchtigsten Gebäude des Châteaus benannt ist. Auch die Saint-Émilion-Weine Château Péby Faugères, Château Faugères, Château Cap de Faugères und Château Rocheyron kann man in der Vinothek erstehen.

©Hervé Lefebvre



© Hervé Lefèbvre

Die Kapelle

Im Herzen des Châteaus Lafaurie-Peyraguey verbirgt sich zwischen den beiden historischen Lagerkellern eine Kapelle. Wein und Spiritualität finden sich hier in vollkommener und vibrierender Harmonie. Im Jahr 1682 kam das Schloss nämlich in den Besitz von Christophe de Tuquoy, Priester und ehemaliger Abt von Pimbo. Auf der Suche nach spiritueller Bereicherung liess er vor Ort eine Kapelle errichten, deren Architektur sich eng an diejenige der Kirche Saint-Éloi in Bordeaux anlehnte.

In dieser Kapelle präsentieren sich heute wunderschöne historische und moderne Werke aus der Kristallmanufaktur Lalique … Der von Pietro Mingarelli entworfene prächtige Altar aus rotschwarzem Marmor ist dem Altar der Taufkapelle in der Kirche Saint-Éloi nachempfunden. Übrigens schuf auch René Lalique in den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts Werke für Kir- chen. So etwa für den Chorraum der Kirche Notre-Dame de Fidélité in Douvres-la-Délivrande in der Normandie und für die Saint-Matthew's Church auf Jersey. Über den Fenstern mit dem Motiv „Amseln und Trauben“ ist die Skulptur Eternal Belief – Ewiger Glaube, ein Werk aus Lalique Kristall des zeitgenössi- schen Künstlers Damien Hirst zu bewundern. Die Wirkung dies Werks, einem Kreuz besetzt mit farbigen Pillen, wird durch die Präsentation in der Kapelle des Château Lafaurie-Peyraguey zusätzlich verstärkt.

Kapelle Lafaurie-Peyraguey

© Agi Simœs & Reto Guntli

Kirche Saint-Eloi, Bordeaux

© Hervé Lefèbvre

ETERNAL BELIEF, Damien Hirst & Lalique, Klares Kristal, 2017.

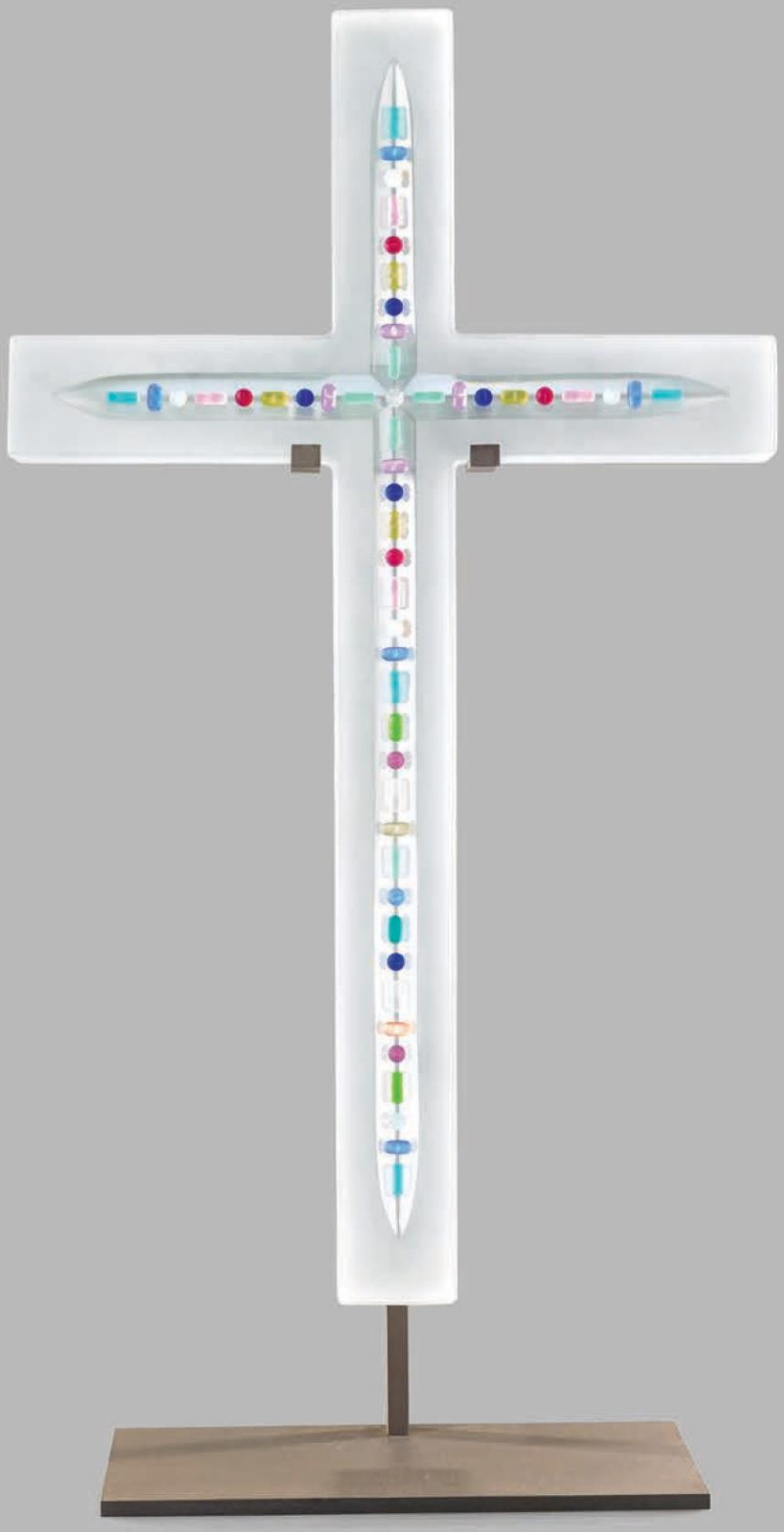


Photo François Fernandez © Damien Hirst, Science Ltd and Lalique, 2018

Praktische Informationen

Sehenswertes rund um das Château Lafaurie-Peyraguey.

KULTUR

> Besichtigung der Weingüter

Nirgendwo gibt es so viele Crus Classés wie in der Gegend von Sauternes. Einige Weingüter stehen auch zur Besichtigung offen, darunter – nur 1,5 km von Château Lafaurie-Peyraguey entfernt – das legendäre Château d'Yquem, der einzige Wein, der sich Cru Classé Supérieur nennen darf.

> Besichtigung historischer Sehenswürdigkeiten

Rund um das Château Lafaurie-Peyraguey sind mehrere historisch bedeutsame Gebäude zu besichtigen: die Burgen Château de Roquetaillade und Château de Cazeneuve, die Kathedrale von Bazas (UNESCO-Weltkulturerbe) und das Schloss Malromé, in dem einst die Familie des Künstlers Toulouse-Lautrec lebte.

> Sport

Ob Golf oder Kanufahrten – auch Sportler kommen in der Region voll auf ihre Kosten.

RUND UM DEN WEIN

> Weingutbesichtigung

täglich von 10 Uhr bis 18 Uhr.
Preis: 20 € bis 40 € pro Person.

ÖFFNUNGSTAGE / -ZEITEN

Das Restaurant ist von Donnerstag bis Montag geöffnet. Die Boutique ist täglich von 10 Uhr bis 19 Uhr geöffnet.

ADRESSE

+33 (0)5 24 22 80 11
info@lafauriepeyragueylalique.com
Château Lafaurie Peyraguey
Lieu-dit Peyraguey
33210 Bommes
Koordinaten:
Breitengrad : 44.549573 | Längengrad : -0.338376

Mit dem Auto:
Von Bordeaux: Autobahn A62 in Richtung Toulouse, Ausfahrt 3 „Langon" (6 km)

Mit dem Flugzeug:
Flughafen Bordeaux Mérignac (50 km)

Mit der Bahn:
Bahnhof Langon (8 km)

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

www.lafauriepeyragueylalique.com
@LpLalique
Château Lafaurie-Peyraguey
Hôtel & Restaurant LALIQUE – Château Lafaurie Peyraguey

© Agi Simões & Reto Guntli

Kontakt

—

INTERNATIONAL
Hôtel & Restaurant LALIQUE
Astrid Lassabe
+33(0)6.22.83.47.62
astrid.lassabe@lafauriepeyragueylalique.com

—

SCHWEIZ
PR/TICULAR
Katja Grauwiler
+41(0)43.488.22.99
katja.grauwiler@pr-ticular.com

design : www.adrien-ampuy.com

Presseunterlagen und Bilder stehen hier zum Download zur Verfügung:
www.lafauriepeyragueylalique.com/pressroom

MICHELIN 2021

RELAIS & CHATEAUX

Gault&Millau