MICHELIN
2021

CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1ER GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

RELAIS &
CHATEAUX

La Maison Lalique, un des fleurons de la cristallerie française et icône internationale de l'art de vivre, décline son univers en adresses hôtelières de prestige. Après la Villa René Lalique en 2015, estampillé Relais & Châteaux et Hôtel*****, et Château Hochberg by Lalique en 2016, tous deux situés à Wingen-sur-Moder en Alsace, troisième implantation d'un somptueux hôtel-restaurant en terres de Sauternes, dans le plus grand terroir des Premiers Crus Classés.

À l'occasion des 400 ans de Château Lafaurie-Peyraguey, un nouvel hôtel-restaurant Lalique a ouvert ses portes en Juin 2018. L'Hôtel & Restaurant LALIQUE obtient la distinction Relais & Châteaux, seulement deux mois après son ouverture puis décroche la classification cinq étoiles en novembre 2018 lui permettant de rejoindre le cercle prestigieux des établissements de luxe dans la région. En Janvier 2019, Jérôme Schilling et le Restaurant LALIQUE se voient décernés une étoile au Guide Michelin, offrant ainsi à Sauternes sa première table étoilée Michelin. Ces distinctions récompensent la volonté de Silvio Denz, président directeur général de Lalique, de faire de cette adresse une convergence de quatre univers: le vin, le cristal, la gastronomie, l'hospitalité. Tout se rejoint en matière d'art et de sens; il n'est d'autres règles que le savoir-faire, l'exigence, la passion. Une même visée, aussi, l'émotion.

Dans ce fabuleux écrin se love trois suites et dix chambres. La décoration a été confiée aux designers Lady Tina Green et Pietro Mingarelli, créateurs de la collection de meubles et accessoires Lalique Maison.

Jérôme Schilling, anciennement chef exécutif de la Villa René Lalique auréolée de deux étoiles au Guide Michelin, s'installe aux commandes du restaurant, lequel a été prolongé d'une verrière, sur les conseils de Mario Botta, architecte tessinois de renommée internationale.Jérôme Schilling s'est entouré de fidèles collaborateurs, dix au total, dont le talentueux chef pâtissier, Stéphane Corolleur. À ses côtés, le chef sommelier Adrien Cascio qui, en étroite collaboration avec Romain Iltis, a conçu une ambitieuse carte des vins ; une sélection de 2500 références regroupant de jeunes espoirs et d'antiques doyens, majoritairement bordelais mais aussi californiens. Les travaux de transformation ont été suivis par Mario Botta dont les conseils avaient pour objectif de donner à l'ensemble une touche de contemporanéité en dialogue avec la bâtisse du Château. Actuellement, il travaille sur une étude de projet de spa pour 2020.

« Je suis très heureux de l'ouverture de cet Hôtel & Restaurant Lalique, dans le plus grand terroir des Crus Classés. Je souhaite faire vivre à nos hôtes une expérience inédite, partager un patrimoine unique et créer l'émotion, celle que génère un Premier Cru Classé »

— **SILVIO DENZ**

©deepix

Dossier de presse et visuels disponibles à:
www.lafauriepeyragueylalique.com/pressroom

René Lalique, artiste visionnaire

Créateur de bijoux, parfums, vases, etc. René Lalique n'a cessé de se propulser à l'avant-garde. Un style unique et reconnaissable entre tous, devenu emblème du raffinement absolu… Comme l'écrivait Henri Clouzot, historien d'art : «*Un seul artiste, et des plus grands, René Lalique eut le don de faire passer sur le monde un frisson de beauté nouvelle*».

Né en 1860 a Aÿ en Champagne, René-Jules Lalique exprime très tôt une sensibilité artistique ; à l'âge de 16 ans, il remporte une première compétition de design au lycée Turgot. Étudiant le dessin et l'orfèvrerie à l'École des Arts Décoratifs de Paris, il commence son apprentissage chez le joaillier Louis Aucoc. Après un séjour à Londres de deux ans, il devient concepteur indépendant pour plusieurs Maisons de renom, telles Boucheron, Vever ou encore Cartier. Dès 1888, il réalise ses premières parures en or ciselé inspirées de l'antiquité et de l'art japonais et créé son poinçon. Mêlant les influences, refusant les codes établis, il systématise les alliances détonantes, comme celles de pierres semi-précieuses avec des matières jugées communément moins nobles, comme le verre, l'émail, la nacre ou encore le cuir.

Dès 1894, il expose ses pièces au salon des artistes français ; le grand verrier Emile Gallé lui rend un hommage appuyé en le consacrant « *inventeur du bijou moderne* ». Très remar- qué à l'Exposition Universelle de 1900, il est alors considéré comme un maître de l'Art nouveau. Ses créations, essentiellement inspirées de la femme, la faune et la flore, séduisent une clientèle distinguée, au rang de laquelle la marquise Arconati-Visconti, la comtesse de Béarn, la princesse de Guermantes, Mme Waldeck-Rousseau ou encore Sarah Bernhardt.

POÈTE DU VERRE

En 1907, la rencontre avec le parfumeur François Coty lui ouvre de nouvelles perspectives. René Lalique perçoit d'instinct que le contenant participe à la désirabilité du produit et conçoit plusieurs flacons aux dénominations doucement amoureuses : *Vers le jour, Dans la nuit, Sans adieu, Je reviens.* Formidable intuition d'inscrire le luxe au quotidien. Afin de développer la production d'œuvres en série et de toucher un public plus large, il se porte acquéreur de la verrerie de Combs-la-Ville, puis construit une nouvelle manufacture à Wingen-sur-Moder, berceau des verriers hautement qualifiés. Entrepreneur et industriel avisé, il expérimente également de nombreuses techniques de fabrication - la plupart seront brevetées (verre pressé-moulé, verre à double fond). Sublimant les nuances et exaltant les reflets, il révèle l'immense beauté du verre : transparence, opalescence, satiné, opacité.

Paris veut oublier la Grande Guerre et ne rêve que de modernité. Tout est prêt pour que se produise l'avènement de l'Art déco. La contribution de René Lalique à l'Exposition des Arts décoratifs et industriels modernes de 1925 témoigne de son savoir-faire en matière architecturale. Il participe à plusieurs projets de grande envergure : la décoration des wagons-restaurants Côte d'Azur Pullman Express (1929), la salle à manger des premières classes du paquebot Normandie (1936), les fontaines des Champs Élysées. Que de chemin accompli par cet artiste éclectique qui laisse à son décès, le 1er mai 1945, une œuvre foisonnante, toujours inspirante.

Quelques temps plus tard, son fils, Marc, introduit la Maison dans l'ère du cristal. En 1977, Marie-Claude Lalique, petite fille de René Lalique, prend la tête de la société et choisit de renouer avec la création de bijoux et de flacons de parfum. En 2008, le groupe suisse Art & Fragrance (renommé Lalique Group en 2016) se porte acquéreur de la Maison Lalique. Silvio Denz, président-directeur général, a pour premières ambitions de porter à son apothéose l'univers créatif de René Lalique en diversifiant les activités et en multipliant les collaborations avec des talents de renommée internationale. La Maison Lalique s'associe régulièrement à des marques, artistes ou designers prestigieux pour créer des objets hors du commun bénéficiant du savoir-faire et de l'expertise des deux partenaires ainsi réunis, comme notamment 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 et Vodka Beluga.

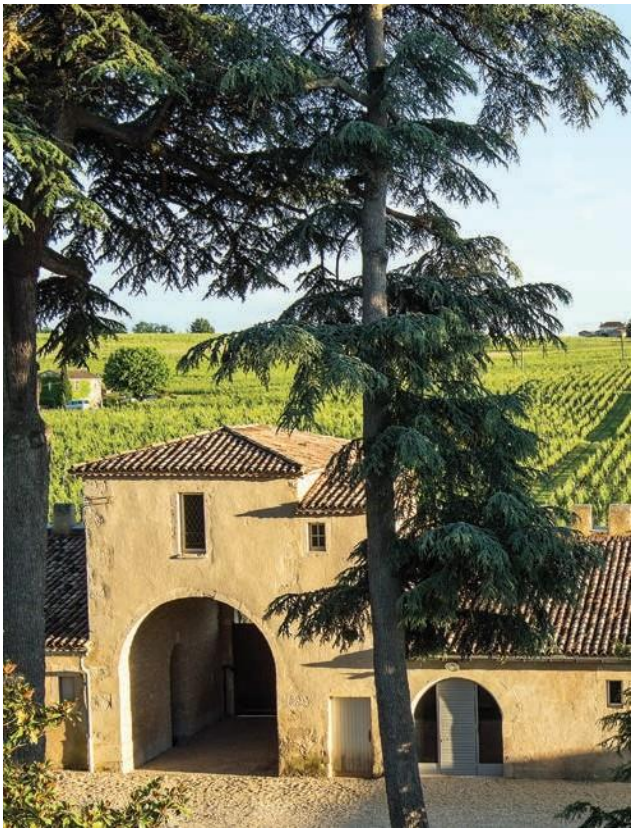
Reconnue Entreprise du Patrimoine Vivant (label EPV), la Maison Lalique, qui fête ses 130 ans en 2018 et dont l'unique manufacture est en Alsace, ne cesse de se réinventer à travers des créations contemporaines dans six domaines: les objets décoratifs, l'architecture d'intérieur, les bijoux, les parfums, l'art ainsi que l'hôtellerie-restauration. Lalique s'inscrit comme une Maison d'art de vivre à la française, résolument intemporelle.

©Lalique SA

Quatre siècles d'histoire

Château Lafaurie-Peyraguey, œuvre séculaire de quelques lignées de propriétaires illustres qui se sont employés à magnifier le domaine et la renommée des vins. De telles propriétés entretiennent une relation particulière avec le temps et commercent avec l'éternel.

L'épopée commence au lointain Moyen-Age. Au XIIIème siècle furent édifiés le porche et les tours d'enceinte du Château, vestiges de pierres les plus anciens de la commune de Bommes. Les plus vieux bois de la charpente du Château Lafaurie-Peyraguey datent de 1431 et attestent donc de l'activité sur ses terres dès le XVème siècle. Plus ancien encore, les «Maisons Rouges», parcelles historiques de la propriété, furent une étape importante des Romains dès l'Antiquité. Les premiers propriétaires connus du lieu, la famille Peyraguey, sont historiquement originaires d'Illats. La présence d'une branche de la famille est attestée à Bommes et confirme la création du domaine entre 1592 et 1594. C'est cette famille qui plantera les premières vignes de Lafaurie-Peyraguey en 1618. Plusieurs générations de Peyraguey se succèderont. A l'aube du 18ème siècle, un changement de propriétaires se profile. Le 14 septembre 1682 Messire Christophe de Tuquoy, Prêtre, ancien abbé de Pimbo, Seigneur de Montaut et proche parent de la famille Pichard racheta le domaine viticole « Peyraguey ». En quête d'enrichissement spirituel, il fit construire une chapelle sur le domaine dont l'architecture s'inspire largement de celle de l'église de St Eloi à Bordeaux. L'ère de la famille Pichard inscrit la propriété dans une ère prospère. Le Baron Nicolas Pierre de Pichard, conseiller du Roi de France et président du Parlement de Bordeaux, était également propriétaire du Château Lafite.



© Agi Simoes & Reto Guntli

« J'ai été conquis par ces vieilles pierres comme par le vin de Château Lafaurie-Peyraguey dont les nuances rappellent celles du cristal en fusion. Ce qui est bon et rare trouvera toujours des amateurs. Je crois à l'avenir de Sauternes. Je suis tombé sous son charme, rural et authentique, et celui de ses brouillards légendaires qui projettent au XVIIIème siècle. »

— **SILVIO DENZ**

SILVIO DENZ
Président-directeur général de Lalique
—

Précurseur, visionnaire, moderne dans tout ce qu'il entreprend, Silvio Denz a pour habitude de répéter qu'il est avant tout vendeur d'émotions… Jamais rassasié, infatigable perfectionniste, il aurait fait mentir André Lafon lorsqu'il écrivait : « *C'est si peu nous qui faisons notre vie* »...

Après une carrière dans la finance, puis dans l'entreprise familiale de parfums, Silvio Denz monte à Zurich une affaire de négoce spécialisée dans le commerce des crus bordelais puis acquiert un vignoble en Espagne (Clos d'Agon). Après avoir fondé l'entreprise de parfums Art & Fragrance en 2000 (renommée Lalique Groupe en 2016), il rachète la prestigieuse cristallerie française Lalique en 2008. Sous son impulsion, Lalique se transforme en une luxueuse Maison d'art de vivre et renoue avec le succès. Grand amateur d'art, Silvio Denz possède la collection privée la plus importante de flacons René Lalique, soit 650 pièces. En 2005, il se porte acquéreur des Châteaux Faugères et Péby Faugères, promus grands crus classés de Saint-Emilion en 2012. Château Péby Faugères a obtenu 100 points de Robert Parker pour le millésime 2005, une récompense absolue à cette aspiration d'excellence. En 2007, avec Fabio Chiarelotto, Silvio Denz achète le domaine Montepeloso en Toscane et en 2010, avec Peter Sisseck, le Château Rocheyron en AOC Saint-Emilion Grand Cru. Dernière acquisition : Château Lafaurie-Peyraguey, Premier Grand Cru classé de Sauternes. Parallèlement, l'homme d'affaires développe un concept d'hôtellerie grand luxe, fondé sur la synergie entre cristallerie et vignoble - mariage entre le savoir-faire et le savoir-vivre à la française.

En 1755, la propriété atteint les 13,8 hectares de vignes. Sous la direction du baron Nicolas Pierre de Pichard, la superficie viticole a été réduite de 13,8 hectares à 8 hectares. La qualité du vin était alors qualifiée d'excellente, raison pour laquelle le vin était vendu au prix le plus élevé du marché. Le Baron de Pichard s'inscrit dans l'histoire en vendant des flacons au grand Thomas Jefferson de passage à Bordeaux en 1788. Victime de son temps, il sera guillotiné en 1794. Le bâtiment principal du Château a probablement été rénové au 18ème siècle. La propriété viticole a été nommée, pour la première fois, « Château », après la Révolution dans l'estimation et la vente de la propriété par l'Etat. La propriété, le 22 juillet 1796, est vendue aux enchères à messieurs Lafaurie et Mauros. Rapidement, ce dernier céda ses parts à Pierre Lafaurie, qui s'était porté acquéreur du Château d'Arche. A son décès, le 17 janvier 1836, son fils, Pierre Lafaurie prit les rênes du domaine. Pierre Lafaurie aîné s'employa à bâtir une réputation d'excellence au vignoble et agrandit la surface plantée. Ses efforts furent récompensés en 1855, année de la classification officielle qui hiérarchisait, en fonction de leur valeur marchande et gustative, les meilleurs crus du Sauternais, des Graves et du Médoc. Château Lafaurie-Peyraguey figurait ainsi au rang des Premiers Crus Classés, deuxième dans la liste. En ce temps-là, le roi Alfonse XII d'Espagne achetait une barrique de Peyraguey 1858 au prix fabuleux de 6 000 francs or. En 1865, le Comte Duchâtel, ancien Ministre de l'Intérieur, déjà propriétaire du prestigieux cru médocain Château Lagrange, s'investit pleinement dans la mise en valeur de la propriété en modernisant les installations techniques des chais et en rénovant le Château dans un style hispano-byzantin.

En 1917, le négociant-éleveur honorablement connu, Désiré Cordier, déjà propriétaire des Châteaux Talbot, Gruaud-Larose et Meyney, acquit la propriété et privilégia la qualité des crus quand d'autres misaient sur les volumes. « Remarquable par la finesse, la sève, l'arôme, le vin produit sur ce domaine est très recherché », lisait-on dans la belle brochure Les Grands vins de Bordeaux, éditée en 1939. D'origine lorraine, il misa même en 1957 sur un vin blanc sec de Lafaurie-Peyraguey… dans une bouteille alsacienne - un lien fort entre Alsace et Lafaurie-Peyraguey se crée dès lors ! Après avoir remis la propriété en parfait état, le groupe Suez a revendu en 2014 le Château Lafaurie-Peyraguey à Silvio Denz. Particulièrement sensible aux riches heures du domaine, il a commandé une étude à Roland Kissling lic. phil. archéologue, généalogiste et historien, méticuleux artisan des archives.

Avec Silvio Denz, un nouveau chapitre s'écrit…

@ deepix

L'Hôtel ★★★★★

Quatre années d'intenses travaux ont été nécessaires pour magnifier ce site magique et le transformer en havre de paix pour hôtes en quête de discrétion. Une étape de charme pour goûter à la sérénité d'un paysage et se perdre dans toutes les nuances de la vigne…

UN SUBTIL EXERCICE DE STYLE

L'impérieuse priorité était de préserver l'identité originelle du lieu et d'ajuster l'esthétique à la configuration singulière des bâtis existants. Il s'est agi de combiner les matériaux de l'époque, ceux qui donnent à l'édifice son identité historique, avec les détails contemporains qui l'installent dans le présent.

Afin de préserver l'âme de la bâtisse historique, Silvio Denz a confié la réhabilitation aux talentueux architectes d'intérieur, Lady Tina Green et Pietro Mingarelli, créateurs de la collection de meubles et accessoires Lalique Maison. Leur œuvre : mêler magnifiquement les matériaux, bruts et naturels, de la région à des effets doucement contemporains. L'utilisation du chêne dépoli, de teinte claire ou foncée, est ainsi agrémentée de cristal Lalique. Une décoration en touches mesurées, ainsi que l'explique Pietro Mingarelli : « *Ce projet a nécessité un long temps de réflexion. Afin de pérenniser un héritage plutôt que de le transformer, il nous fallait percevoir la résonnance du lieu afin d'ajuster notre vision à la géométrie stricte des bâtis. Difficile équilibre des tensions de la forme et de la fonction* ».

LA VIGNE MAÎTRESSE DES LIEUX

La simplicité des grandes lignes architecturales est compensée par le raffinement du mobilier, la sophistication des accessoires. La vigne, régnant en maîtresse des lieux, a inspiré une multitude de pièces en cristal Lalique qui sont enclavées dans les cadres de lit, commodes, tables de chevets, miroirs, canapés. Dans les salles de bain de marbre beige, on retrouve les grappes de raisin brodées sur les draps de bain et gravées sur les poignées des robinets, suprême distinction… Les photos de Pierre Aerni, artiste suisse passionné de sauternes, sont encore un hommage au vin d'or de Lafaurie-Peyraguey, dont les couleurs diaprées, du jaune paillé à l'ambre, varient en fonction de l'ancienneté du millésime.

SUITES ET CHAMBRES

Sur deux étages, un sens du détail et de l'harmonie. Chambres et suites, 13 au total, sont structurées par des alcôves de bois et ponctuées de quelques touches colorées rappelant la polychromie du vin. Chaque suite possède sa propre typicité : la première, dotée d'un splendide lustre *Champs-Elysées*, bénéficie d'une grande hauteur sous plafond ; la seconde, située dans la tour médiévale, abrite un salon-lecture ; la troisième, duplex traversant, offre une vue sur l'antique porche et ses murs de fondation datant du XIIIème siècle et la parcelle de L'Enclos, cœur historique du grand terroir de Château Lafaurie-Peyraguey. En empruntant le large escalier, on découvre au cœur de l'étage une somptueuse bibliothèque abritant une grande collection de livres traitant de sujets mêlant savoir-faire et savoir-vivre à la française : l'histoire des vins de Sauternes et de Bordeaux, du vignoble, de René Lalique et de ses œuvres. Dans les espaces communs, des œuvres Lalique sont élégamment mises en scène. La sobre scénographie met en valeur la beauté intemporelle des créations de la marque, comme les grands panneaux de cristal installés dans le lobby.

© Agi Simœs & Reto Guntli

©Agi Simœs & Reto Guntli

©Agi Simœs & Reto Guntli

Le Lounge

De ce grand salon cosy de 60 m², ponctué de superbes compositions florales, émane un luxe élégant. Accueillant et chaleureux avec sa vaste cheminée, ses canapés, fauteuils et lampes en cristal, l'endroit offre un refuge feutré. L'été, le salon s'invite à l'extérieur, dans la cour carrée de pierres.
Les clients ont tout le loisir d'admirer, dans la vitrine, les carafes que Lalique a confectionnées en partenariat avec des grandes Maisons de spiritueux, The Macallan (whisky), Hardy (cognac), Beluga (vodka) ou encore Patron (tequila).

Dans ce somptueux bar est proposé le rafraîchissant et aérien SweetZ©, verre de sauternes Lafaurie-Peyraguey auquel sont ajoutés quelques cubes de glace et un zeste d'orange. Une boisson festive et originale à déguster en apéritif ou en digestif ; la glace vient rafraîchir les papilles, allège la texture du vin liquoreux. SweetZ L'Original se prépare avec La Chapelle de Lafaurie, plus fruité, SweetZ Royal avec le Château Lafaurie-Peyraguey, plus concentré. Une création originale et délicieuse.

Dans la continuité de l'œuvre de René Lalique, Silvio Denz, amateur d'art et de vin, a fait façonner une bouteille d'exception décorée d'une gravure Femme et Raisins à partir du millésime 2013.

© Hervé Lefebvre

Le cocktail et l'élégante bouteille de Château Lafaurie-Peyraguey où se dessinent les courbes gravées d'une femme née sous la main de René Lalique en 1928.

© Agi Simes & Reto Guntli

LADY TINA GREEN & PIETRO MINGARELLI
Designers
—

Silvio Denz a de nouveau sollicité Lady Tina Green et Pietro Mingarelli pour la décoration intérieure de l'hôtel & Restaurant Lalique. A travers leur collection de meubles, accessoires et textiles baptisée *Lalique Maison*, ils ont décliné, sublimé les motifs originaux de René Lalique et le style Art Déco. Réputés comme concepteurs et maîtres d'ouvrage de grands yachts, Lady Green et Pietro Mingarelli travaillent en tandem depuis une quinzaine d'années; l'un dessine les accessoires, l'autre le mobilier. Ayant développé leurs activités, ils conceptualisent, agencent et décorent appartements, bateaux, avions, résidences privées dans le monde entier. Pietro Mingarelli: «*Ce qui nous a inspiré: la beauté harmo- nieuse du lieu, avec sa bâtisse historique cerclée de vignes, ses paysages alentours doucement vallonnés, ses lumières subtiles, ses brumes montant de la rivière. Un lieu magique où est produit un nectar unique au monde. Le vin, incontestablement, est le pilier de ce projet d'en- vergure. Les couleurs chaudes du sauternes se retrouvent dans les incrustations de cristal lustré or; les grappes de raisin ornent chaque pièce du mobilier*».

© Agi Simoes & Reto Guntli

© Beat Pfändler

MARIO BOTTA
Architecte
—

Installé a Mendrisio dans le Tessin, Mario Botta est un architecte de renom, distingué par plusieurs prix et doctorats honorifiques. Considéré comme « maître de la lumière et de la gravité », il prône une architecture éthique s'intégrant harmonieusement dans l'environnement. C'est dans cet esprit qu'il a suggéré la création d'une verrière pour le restaurant Lalique, avec de grandes baies vitrées ouvertes sur le vignoble. Mario Botta s'est illustré avec des édifices, tels le musée d'Art Moderne de San Francisco, le musée Tinguely à Bâle, la synagogue Cymbalista de l'université de Tel-Aviv, la cathédrale d'Evry, la Banque de l'Etat de Fribourg ou encore le spa de l'hôtel***** Tschuggen à Arosa en Suisse. Pour Silvio Denz, il a réalisé le chai-cathédrale de Château Faugères ainsi que le restaurant et la cave de la Villa René Lalique.

©Agi Simoes & Reto Guntli

©Agi Simoes & Reto Guntli

Le Restaurant une étoile Michelin, une ode au raffinement absolu

Passé la réception, on découvre dans la bâtisse principale du XVII[ème] siècle une première salle à l'univers tamisé et cosy, puis une seconde, extension moderne suggérée par Mario Botta, s'intégrant parfaitement dans le serein paysage de vignes. La verrière, à la frêle ossature métallique, affiche une sensibilité contemporaine. Avec une capacité de 40 couverts, le restaurant déploie ses fastes : le plafond est orné de cent vingt feuilles *Champs-Elysées* en cristal lustrées or, sur les consoles d'autres œuvres emblématiques de la Maison Lalique.

© Agi Simoes & Reto Guntli

L'ART DE LA TABLE

Le décor de cette table une étoile Michelin bénéficie grandement du raffinement et du savoir-faire de la Maison Lalique tout comme à la Villa René Lalique à Wingen-sur-Moder, hôtel-restaurant gratifié de deux étoiles au Guide Michelin en janvier 2016. L'art de la table est paré ici de mille délicatesses: symphonie de cristal et de porcelaine et fleurs choisies. Les meubles et chaises sont eux aussi ornés de cabochons de cristal - comble de l'élégance.

Dressée par Patrice Blondit, directeur de restaurant, et son équipe, la table ravit d'abord les yeux: nappes en tissus nobles, carafes, verre et porte-bouchon de la gamme 100 Points conçue par le critique de vin James Suckling. Les clients découvriront d'autres créations de la célèbre cristallerie réalisées pour l'hôtel-restaurant avec de grandes Maisons partenaires: des assiettes porcelaine Fürstenberg, des ronds de serviette Christofle incrustés de pièces de cristal Raisins, poivrière et salière Peugeot Saveurs, parfaites répliques de celles co-signées par René Lalique et Peugeot en 1924.

LE SAUTERNES DANS TOUS SES ÉTATS

Le sauternes accompagnera cette expérience gastronomique. Plus le vin possède richesse et complexité, plus il offre de multiples combinaisons: « *il s'agit d'exalter les qualités du sauternes dans des alliances gastronomiques précises, de magnifier ses arômes, de sublimer ses diverses teintes, et de jouer avec ses*

textures ». Jérôme Schilling connaissait déjà le vin de par son épouse sommelière; dès 2017 il a élaboré un processus créatif afin de sublimer ce Premier Grand Cru dans sa cuisine en participant aux temps forts d'une propriété viticole: vendanges, élevage, dégustations au côté de Yannick Laporte, chef de culture au Château Lafaurie-Peyraguey.

© AdrianaTripa

JÉRÔME SCHILLING
Chef de cuisine
—

Si jeune et si talentueux. Jérôme Schilling a posé ses valises à Bommes en Gironde pour prendre les rênes du restaurant gastronomique du Château Lafaurie-Peyraguey. Il a fait ses armes auprès de grands noms de la gastronomie française, tels Hubert Maetz, Joël Robuchon, Roger Vergé, Thierry Marx, Jean-Luc Rocha, Guy Lassausaie. Jérôme Schilling a été chef exécutif durant deux ans à la Villa René Lalique, auprès de Jean-Georges Klein. Que de chemin accompli pour cet alsacien de 35 ans, adepte des concours culinaires (finaliste au Concours du Meilleur Ouvrier de France 2015 et premier prix du Challenge du Président de la République en 2017...). Aujourd'hui, il se dit très heureux de retrouver cette région qu'il avait quittée il y a dix ans. «*Ma plus grande joie: transmettre mon amour de la cuisine autant à mes clients qu'à mon équipe*».

LA TECHNIQUE VITICOLE AU SERVICE DE LA HAUTE CUISINE

Cette découverte du vignoble permet au Chef de reprendre dans sa cuisine le processus d'élaboration des vins. Ainsi on retrouve la macération ; le sauternes est macéré avec des herbes (diverses fleurs et plantes, foin, herbes aromatiques…) afin de le marier parfaitement au végétal. Mais aussi la fermentation, l'utilisation des moûts des Cabernets Francs, provenant du Château Faugères à Saint-Emilion, pour confire les viandes et les rendre plus tendres encore, et enfin la cristallisation par réduction du vin et cuisson à -180° générant des cristaux de sauternes. Les douelles des tonneaux, ayant servi au vieillissement du vin blond durant de longs mois, seront eux aussi mis à contribution (celles-ci macèrent dans le liquoreux qui libèrent à la cuisson tous les arômes du vin et du bois).
Le four à bois sera alimenté, en complément des pieds et sarments de vigne, par du chêne français mariné dans du sauternes, puis séché en étuve afin de donner aux viandes, poissons et légumes grillés, les arômes du liquoreux. La technique viticole au service de la haute-cuisine.

L'ESPRIT DE LA CARTE

La cuisine de Jérôme Schilling ne réside pas uniquement dans l'acquis, dans l'habileté du savoir-faire, mais aussi et surtout dans cette recherche de l'inédit et de l'inéprouvé. La carte est pensée en fonction des spécificités de chaque millésime et des produits rigoureusement sélectionnés.
Jérôme Schilling a élaboré un menu *la serre de Vimeney*, entièrement végétal en sept séquences, lesquelles correspondent aux terroirs identifiés de Château Lafaurie-Peyraguey. Afin de rendre au vin toute sa superbe, le *Menu Lafaurie-Peyraguey*, également en sept étapes, permet de découvrir les vins de Sauternes, liquoreux et secs, originels ou revisités en association avec des plats subtilement créés. La synergie entre le Château viticole, la cristallerie Lalique et la haute cuisine de Jérôme Schilling s'exprime par exemple dans ce foie gras mariné dans l'encre de seiche et poché au Sauternes à 72°, servi en coque d'argile et sur cette délicate enveloppe seront imprimés des dessins de René Lalique, technique venue de la manufacture Lalique en Alsace. Autre exemple de l'ingéniosité de Jérôme Schilling : ce turbot cuit au four vapeur entre deux douelles ayant servi au vieillissement du sauternes pendant de longs mois… un parfait exemple de la synergie entre la cuisine du Chef et le Château.
Pour cette table de haute gastronomie, Jérôme Schilling, anciennement chef exécutif de la Villa René Lalique, s'est entouré d'une brigade de fidèles collaborateurs: « *La base de ma philosophie culinaire reste simple: des produits de saison, de préférence locaux et écoresponsables. Ma cuisine s'est enrichie d'une expérience organoleptique au sein du Château Lafaurie-Peyraguey*».

L'ART DE LA PÂTISSERIE

Stéphane Corolleur, chef pâtissier, travaille une cuisine sucrée autour du vin en adéquation avec les créations et l'univers du chef Schilling. En pâtisserie, il ne s'agissait plus de boire du sauternes en fin de repas mais de l'incorporer directement dans le dessert en exaltant ses arômes et ainsi proposer une autre façon de le consommer.

© Agi Simoes & Reto Guntli

Toutes les techniques utilisées en cuisine sont reprises en pâtisserie : le four à bois, alimenté au bois imprégné de lie de sauternes, sert à rôtir les pommes et les ananas en croûte. Les gousses de vanille, fumées au bois macéré dans le liquoreux, s'imprègnent des arômes de vieux sauternes. Enfin, une eau de fraise, fraîche et délicieuse, permettra de lier fruit et sauternes. En laissant transpirer les fraises à la vapeur pendant cinq heures, on obtient une eau de végétation qui vient diluer et parfumer le sauternes. Le sucre naturel du vin sublime fruits et pâtisseries.

L'ESPRIT DE LA PÂTISSERIE

Stéphane Corolleur ose des accords détonants et associe le petit pois à la fraise et menthe bergamote avec cette fameuse eau de fraise de Lafaurie-Peyraguey – des alliances subtiles et fraîches ! En clin d'œil à ses origines bretonnes, le Chef sert des feuillets de sarrasin à la vanille Bourbon, fumée au bois macéré de sauternes et condimenté sauternes, fruits des bois et Or de Lafaurie, le miel des ruches de l'enclos. Une parfaite symbiose des uni- vers et de la créativité.

Enfin, le chef Corolleur a sélectionné un chocolatier suisse pour ses grands crus, notamment un chocolat légèrement acidulé qui vient sublimer le dessert *Chocolat et Verveine*.

La philosophie du chef pâtissier : condimenter & assaisonner. Pour Stéphane Corolleur : « *Le vin de Sauternes est la colonne vertébrale de ces desserts. Il s'agit de provoquer une émotion, un souvenir d'enfance grâce à ces douceurs sucrées et à ce vin d'exception, mais aussi agiter les papilles. En somme, le plaisir de faire plaisir*.».

STÉPHANE COROLLEUR
Chef pâtissier
—
Âgé seulement de 35 ans, Stéphane Corolleur a déjà un impressionnant parcours professionnel : Christian Morisset, Alain Ducasse, Joël Robuchon, Francis Chauveau, Didier Anès et Nicolas Rondelli. Avant de rejoindre la brigade de Jérôme Schilling à l'hôtel-restaurant Lafaurie-Peyraguey, il a officié cinq ans chez Michel Sarran (deux étoiles au Guide Michelin). Sa devise : « *les mains façonnent, l'imagination assaisonne.* »

© Richard Haughton

La cave

Les caves fascinent. Lieux secrets, chargés d'histoire, espace de célébration du vin, où mille flacons dorment en paix…

TRÉSORS EN CAVE

Les quatre caves souterraines de Château Lafaurie-Peyraguey abritent une collection de vins rouges et de vins blancs, y sont conservés d'antiques doyens et nectars d'exception : « Lafaurie-Peyraguey possède un trésor de vieux millésimes remontant à 1893, dont les couleurs se déclinent de l'ambré au rouge tuilé » s'enthousiasme Silvio Denz. Un patrimoine de 350 000 flacons que les visiteurs auront loisir d'admirer. En Janvier 2019, la carte des vins du Restaurant LALIQUE est nommée dans la liste des cent plus belles cartes de vins de France par le magazine Terre de vins.

« A l'image de la cristallerie Lalique, nous avons imaginé pour l'hôtel-restaurant Lalique une carte des vins symbolisant l'excellence et l'ouverture au monde »

— **ADRIEN CASCIO**

ADRIEN CASCIO

Chef sommelier de l'Hôtel & Restaurant LALIQUE

—

Très tôt attiré par l'univers de l'hôtellerie de luxe, Adrien Cascio a intégré la première promotion du Master Wine & Spirits International Management de l'Institut Vatel Bordeaux. Première expérience au Royal Monceau où il parfait ses connaissances en management hôtelier mais aussi en sommellerie auprès du chef sommelier, Manuel Peyrondet (Meilleur Sommelier de France 2008 et Meilleur Ouvrier de France 2012). De retour à Bordeaux, il travaille au restaurant Le Gabriel en qualité de chef sommelier du restaurant, tout en préparant les concours de Sommellerie. Il participe à différents concours dont les Meilleur Jeune Sommelier de France, Trophée Duval-Leroy. Parcourant les régions viticoles, Adrien Cascio aime aller à la rencontre de vignerons, artisans et sommeliers pour approfondir sa culture viti-vinicole et la transmettre ensuite au client. Une passion qui se concrétise aujourd'hui au Château Lafaurie-Peyraguey auprès du chef Jérôme Schilling.

©Agi Simoes & Reto Guntli

L'ESPRIT DE LA CARTE

S'il existe une synergie entre les deux Maisons, l'intention était de créer une carte distincte de celle de la Villa René Lalique. Adrien Cascio, chef sommelier du restaurant Lalique, a composé une ambitieuse carte, en association avec Romain Iltis, aux influences variées: sélection étoffée de sauternes, de crus bordelais et de rieslings (clin d'œil à l'Alsace, berceau de Lalique) mais aussi de grands domaines étrangers, principalement espagnols et californiens (verticales de Dominus, Eisele Vineyard, Harlan Estate, Colgin Cellars etc). La plupart proviennent de la collection personnelle de Silvio Denz. On trouvera également la gamme complète de Premiers Grands Crus Classés, au même rang que Lafaurie-Peyraguey tel que Châteaux Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild, Latour, Margaux et Haut-Brion mais aussi Petrus, Châteaux Ausone, Cheval Blanc, Angélus et Pavie dans des millésimes rares.

« Au-delà du produit, j'aime tout ce que le vin véhicule. L'humain, l'échange, les valeurs de transmission… »

Aux côtés de vins confidentiels, des crus plus jeunes et accessibles : «*Afin d'offrir un vaste choix à nos hôtes, nous avons sélectionné des seconds vins mais aussi des propriétés qui travaillent sérieusement, comme Georges Vernay dans le Rhône, le Domaine Bertagna en Bourgogne, les parcellaires du Domaine Modat dans le Roussillon ou encore la Maison Combel la Serre à Cahors* », explique Adrien Cascio.

Autre initiative : la « lecture-terroir », initiée par Romain Iltis à la Villa René Lalique. La multiplicité des natures de sol, d'exposition, d'altitude et de conduite de la vigne permet au sommelier de décomposer les caractéristiques d'un vin selon la « verticalité » ou « l'horizontalité ». Ambassadeur du vignoble bordelais, Adrien Cascio reconnaît en cette approche une opportunité novatrice pour le client de comprendre les vins de Bordeaux et de cibler les nombreux profils aromatiques et gustatifs. Il concentre son analyse sur les vins blancs secs des vignobles girondins, une cinquantaine au total, en révélant la singularité des zones géo-climatiques : « *Une première à Bordeaux ! La signature du terroir est une valeur essentielle à une complète compréhension du vin* », rappelle le jeune chef sommelier.

La carte fait naturellement la part belle au vin d'or. Une vitrine aux milles nuances de couleurs pour les Crus Classés de Sauternes: Yquem 1895 (le plus ancien de la cave), Château Climens 1921, Château Rieussec 1945, sans oublier les soixante millésimes de Château Lafaurie-Peyraguey: « *En immersion dans l'univers du chef Jérôme Schilling, nous donnerons une nouvelle dimension au sauternes en magnifiant ses parfums, en sublimant ses teintes et ses textures, dans une inlassable quête d'équilibre et d'émotions*» précise Adrien Cascio. Pour Romain Iltis, le sauternes méritait un autre destin: « *Un véritable travail de fond, mais certainement pas une cause perdue. Il faut se départir des idées préconçues. On peut apprécier le sauternes dès sa prime jeunesse. Il n'est pas toujours nécessaire de l'at- tendre longtemps*».

ROMAIN ILTIS

Chef sommelier de la Villa René Lalique

—

Alsacien de naissance, Romain Iltis débute dans le métier comme cuisinier. Formé à l'école hôtelière d'Alexandre Dumas d'Illlkirch-Graffenstaden, il effectue un premier stage chez Alain Ducasse. Très vite, il se rend compte que sa véritable passion est le vin. Il choisit alors le métier de sommelier. Après un passage au Chabichou de Courchevel, il retourne sur sa terre natale en intégrant la Verte Vallée à Munster en qualité de chef sommelier. En 2012, il exerce ses talents à L'Arnsbourg appartenant à la famille Klein. La même année, il décroche le titre de Meilleur Sommelier de France. En janvier 2015, il retrouve le chef Jean Georges Klein à la Villa René Lalique à Wingen-sur-Moder. Le mois suivant, il réalise « le doublé» en ajoutant le titre de Meilleur Ouvrier de France catégorie sommellerie. Remarquable palmarès pour ce travailleur passionné qui écrit régulièrement dans la Revue du Vin de France.

© Adeline Wagner

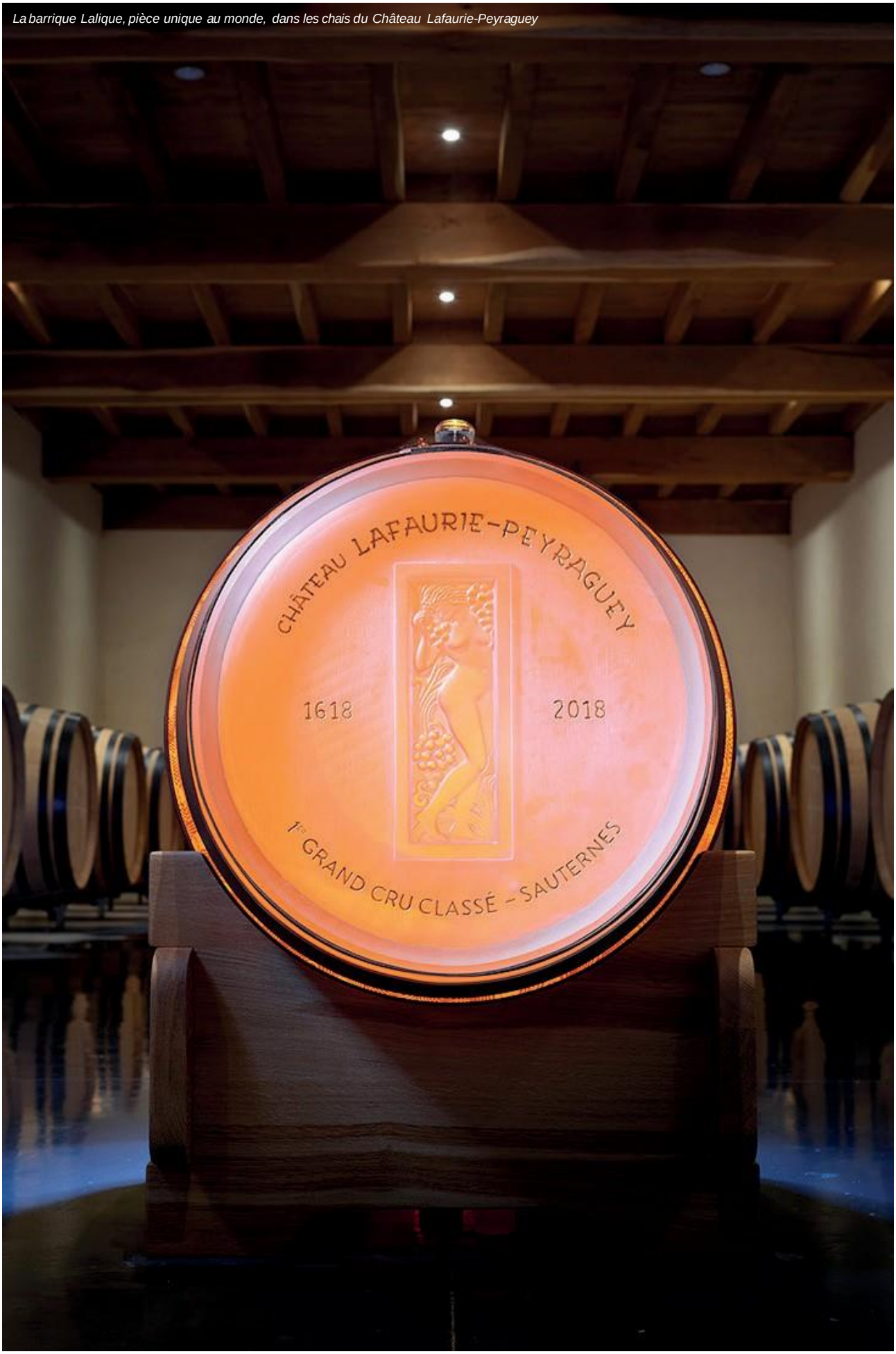
La Vinothèque

Au sein du Château, la vinothèque propose les vins des Vignobles Silvio Denz et des objets Lalique dédiés au service du vin (accessoires et art de la table).

Le Château Lafaurie-Peyraguey ouvre ses portes aux visiteurs tous les jours de 10h à 18h pour des visites et dégustations. Au programme, accords mets & vins, dégustations verticales permettant de découvrir l'univers de Lafaurie-Peyraguey au travers de ses vins. La visite de la propriété permet de découvrir tous les pans de l'activité viticole du Château, du cuvier aux chais en passant par la chapelle du domaine, nichée au cœur du Château, entièrement décorée Lalique. La vinothèque de l'Hôtel & Restaurant LALIQUE propose une superbe verticale du Grand Vin de Château Lafaurie-Peyraguey de 1985 à 2015. Le second vin, la Chapelle, qui depuis toujours porte le nom du lieu le plus symbolique du Château, sera vendu aux côtés des vins secs du Château. Côté Saint-Émilion, les Châteaux Péby Faugères, Faugères, Cap de Faugères et Rocheyron seront également disponibles à la vente.

©Hervé Lefebvre

La barrique Lalique, pièce unique au monde, dans les chais du Château Lafaurie-Peyraguey



©Hervé Lefèbvre

La Chapelle

La chapelle est discrètement nichée au cœur du Château Lafaurie-Peyraguey, entre les deux chais historiques, parfaite communion du vin et de l'esprit. Messire Christophe de Tuqoy, prêtre et ancien abbé de Pimbo, propriétaire du Château à partir de 1682, en quête d'enrichissement spirituel, fit construire une chapelle dont l'architecture s'inspire largement de celle de l'église Saint-Eloi à Bordeaux.

La Chapelle se pare aujourd'hui des plus belles œuvres de Lalique, historiques et contemporaines. Un autel en marbre rouge et noir, inspiré par l'autel du baptistère de l'église Saint-Eloi, signé Pietro Mingarelli, donne à la Chapelle toute sa splendeur. Cet autel rend hommage au travail déjà entamé au XX^{ème} siècle par René Lalique comme par exemple dans le chœur de l'Église Notre-Dame de Fidélité, à Douvres-la Délivrande en Normandie et dans l'église de Saint-Matthew à Jersey. Au-dessus des vitraux ornés du *Merle et Raisins*, *Eternal Belief* - Croyance Éternelle de l'artiste Damien Hirst. Une croix incrus- tée de pilules colorées, la symbolique de *Eternal Belief* est accentuée par sa présentation dans la chapelle du Château Lafaurie-Peyraguey.

Chapelle Lafaurie-Peyraguey

©Agi Simœs & Reto Guntli

Église Saint-Eloi, Bordeaux

©Hervé Lefèbvre

ETERNAL BELIEF, Damien Hirst & Lalique, Cristal incolore, 2017.

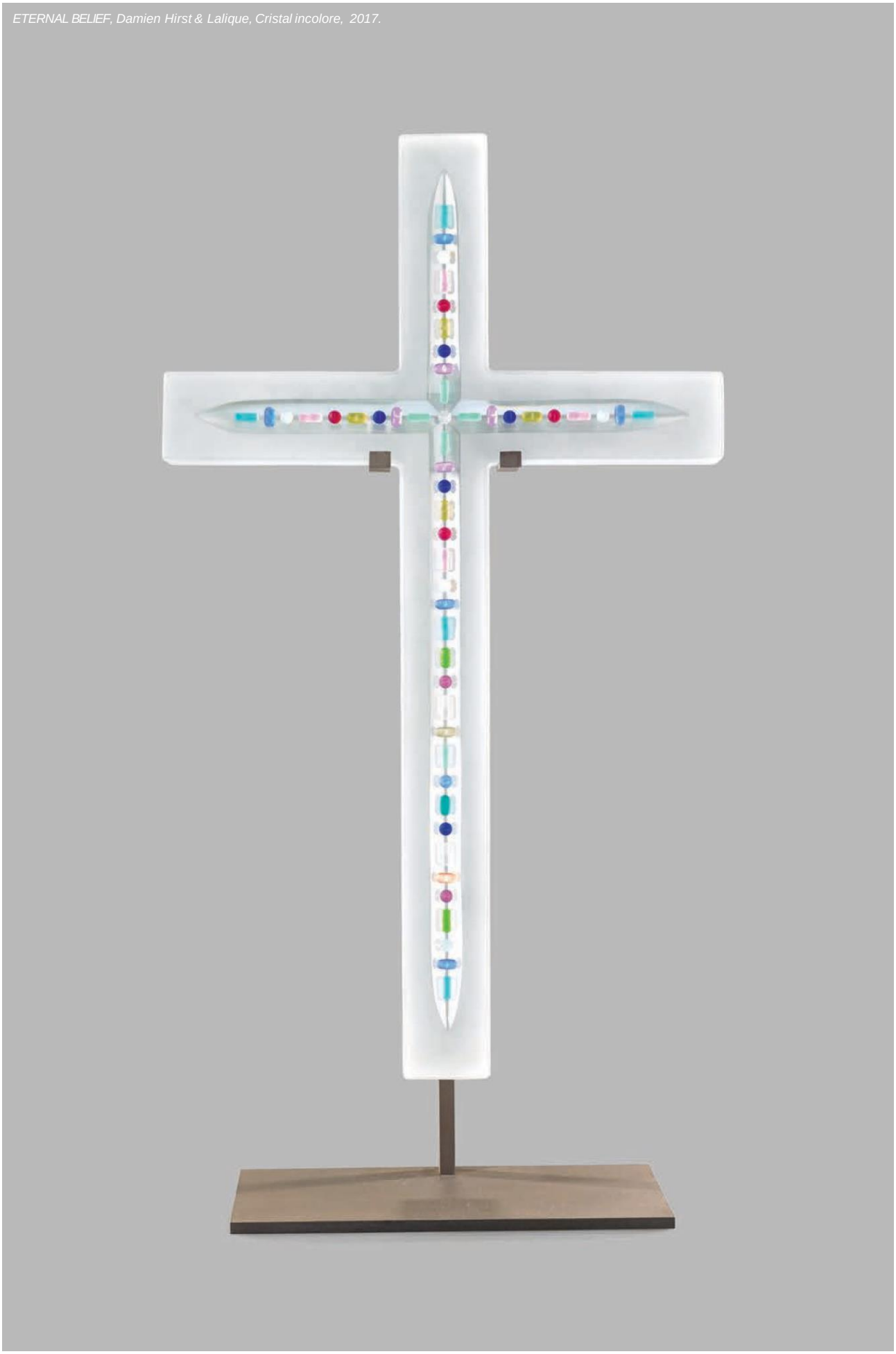


Photo François Fernandez © Damien Hirst, Science Ltd and Lalique, 2018

Informations pratiques

À faire autour du Château Lafaurie-Peyraguey

ACTIVITÉS CULTURELLES

> Visite de propriétés viticoles

La région de Sauternes est le plus grand territoire de Crus Classés; peuvent être visitées différentes propriétés viticoles dont l'emblématique et unique Cru Classé Supérieur, Château d'Yquem, situé à 1,5km du Château Lafaurie-Peyraguey.

> Visite de sites historiques

De nombreux lieux d'histoire entourent le Château Lafaurie-Peyraguey, le Château de Roquetaillade, le Château de Cazeneuve, la cathédrale de Bazas inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, Château de Malromé, demeure familiale du peintre Toulouse-Lautrec...

> Activités sportives

Différentes activités sportives vous sont proposées, du golf aux randonnées canoë.

ACTIVITÉS ŒNOLOGIQUES

> Visite de la propriété

tous les jours de 10h à 18h.
Prix entre 20€ et 40€ par personne.

DATE ET HORAIRES D'OUVERTURE

Le restaurant est ouvert du jeudi au lundi.
La boutique est ouverte tous les jours de 10h à 19h.

LOCALISATION

+33 (0)5 24 22 80 11
info@lafauriepeyragueylalique.com
Château Lafaurie Peyraguey
Lieu-dit Peyraguey
33210 Bommes
Coordonnées GPS:
Latitude : 44.549573 | Longitude: -0.338376

Accès en voiture:

Depuis Bordeaux : autoroute A62 en direction de Toulouse, sortie 3 Langon (à 6km).

En avion:

Aéroport de Bordeaux Mérignac (50km).

En train:

Gare de Langon (8 km).

CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

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

©Agi Simoes & Reto Guntli

Contacts presse

—

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

—

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

création: www.adrien-ampuy.com

Dossier de presse et visuels disponibles à:
www.lafauriepeyragueylalique.com/pressroom

MICHELIN 2021

RELAIS & CHATEAUX

Gault&Millau