

CHÂTEAU PAVIE

SAINT-ÉMILION
1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ "A"



Propriétaire : Gérard Perse
Directeur technique : Laurent Lusseau
Maître de chai : Jean-Baptiste Pion
Chef de culture : Manuel Murillo

A partir de 2017, Arômes de Pavie est plus qu'un second vin : il dispose de son propre parcellaire avec un vignoble monoterroir de 8 hectares sur le plateau calcaire de Saint-Emilion. Vinifié par la même équipe technique que Château Pavie, il reflète sa facette calcaire, sa finesse et son caractère salin.

Terroir

Parcelle dédiée située sur le plateau calcaire de Saint-Emilion, 85 m au-dessus du niveau de la Dordogne : sol argilo-calcaire au-dessus du calcaire à astéries.

Millésime 2017

Les mois de février et mars, particulièrement doux, favorisent un débourrement très précoce. Mais, fin avril un sérieux épisode de gel met un coup d'arrêt à la croissance rapide de la vigne. Près de 40% du vignoble bordelais est touché. Implantés en majorité sur des terroirs naturellement protégés, nos vignes sont épargnées. Les températures élevées du mois de mai entraînent une floraison précoce et homogène. S'ensuit un été sec et chaud favorable au développement de beaux raisins. Les conditions sanitaires sont bonnes et nous pouvons attendre sans crainte les niveaux de maturité recherchés. Les vendanges démarrent sous le soleil, avec des fruits purs et éclatants.

Viticulture

Taille à 8 bourgeons pour les vieilles vignes et à 6 pour les jeunes vignes, éclaircissage, effeuillage, vendanges manuelles avec tri.

Vinification

moitié cuves en bois thermo régulées et moitié cuves en inox. Fermentation malolactique en barriques.

Vendanges

du 21/09 au 02/10.

Élevage

50% barriques neuves et 50% barriques d'un vin, pendant 18 mois.

Superficie en production

13.5 hectares.

Assemblage

65% merlot, 18% cabernet franc, 17% cabernet sauvignon.

Rendements

22 hl/ha.