

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

Depuis 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 2022

Tout commence par un hiver doux et sec entraînant un débourrement précoce. Quelques gelées printanières bien maîtrisées sont suivies d'un printemps doux et humide sans pression parasitaire. La floraison très favorable se passe dans des conditions sèches et chaudes et de façon très rapide. La vigne, en pleine forme, voit alors ses raisins noués avec une perspective de très belle récolte. C'est durant l'été que se forge le caractère de ce millésime chaud avec des stress hydriques et des sécheresses record dans l'ensemble du vignoble bordelais. Sur nos terroirs, nous observons un vignoble résilient. Grâce aux soins apportés aux moments opportuns, mais aussi au travail des sols et de la plante sur le long terme, les vignes n'ont pas trop souffert de la chaleur. Elles nous livrent des petites baies très concentrées, de grande qualité et d'un bel équilibre.

Viticulture

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

Vinification

cuves en bois thermo régulées. Fermentation malolactique en barriques.

Vendanges

du 22/09 au 24/09.

Élevage

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

Superficie en production

13.5 hectares.

Assemblage

50% merlot, 50% cabernet franc.

Rendements

28 hl/ha.