

CHÂTEAU PAVIE

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



Depuis 1998 la famille Perse, entourée de la même équipe technique est à l'écoute de ce site magnifique pour que les vins de Château Pavie expriment pleinement leurs terroirs, de la façon la plus pure et la plus naturelle.

Terroir

Plateau calcaire de Saint-Emilion, 85 m au-dessus du niveau de la Dordogne : sol argilo-calcaire au-dessus du calcaire à astéries (2/3 du vignoble).

Côte Pavie, 55 m d'altitude, exposé plein sud : sol brun argilo-calcaire à texture fine.

Pied de Côte : sols sableux, sablo-argileux et sablo-graveleux.

Millésime 1998

Après un hiver modéré, les mois de Juin et Juillet, assez humides, succèdent à un mois de mai plutôt sec. Le mois d'août, quasiment sans pluie, permet un excellent début de la période de maturation et nous amène vers la production de petites baies riches en sucre. Septembre commence par un temps sec et finit avec de nombreuses pluies. Nos Merlots font face au phénomène et finissent sur une très belle maturité. Les cabernets francs de la rive droite sont également de grande qualité faisant de cette année 1998 un millésime de longue garde qui gagnera en complexité.

Viticulture

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

Vinification

Cuves bois thermo-régulées. Fermentation malolactique en barriques.

Vendanges

3/10 au 13/10.

Élevage

100% barriques neuves, pendant 18 mois.

Superficie en production

37 hectares.

Assemblage

70% merlot, 20% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon.

Rendements

32 hl/ha.

Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo