

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 1999

Un hiver doux et un temps clément permettent un lancement rapide et une évolution sans problèmes. Les mois d'avril et de mai sont chauds, cela favorise une bonne floraison. Ces températures chaudes continuent en été sans trop de pluie, permettant une pleine maturité des raisins. Le mois de septembre est marqué par de fortes pluies nous obligeant à vendanger vite afin de ne pas perdre en qualité. C'est avec une grande rigueur et une grande équipe de vendangeurs que nous arrivons à garder intacte la qualité de ce grand millésime.

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

4/10 au 12/10.

Élevage

100% barriques neuves, pendant 18 mois.

Superficie en production

32 hectares.

Assemblage

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

Rendements

25 hl/ha.



Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo