

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 2002

C'est une année à la climatologie déconcertante, alternant des épisodes peu favorables au développement de la vigne et des périodes plus bénéfiques, l'ensemble nous laissant peu de répit. Tout au long du printemps et de l'été, les interventions dans le vignoble se sont montrées déterminantes pour maintenir un bon état sanitaire et favoriser la croissance des raisins. Heureusement, un large soleil s'installe en septembre et en octobre dissipant nos craintes et permettant aux baies d'atteindre leur meilleure maturité. Cet été indien magnifique sublime le millésime et nous offre des vendanges dans des conditions optimales. Ce millésime avait besoin de temps et révèle aujourd'hui la beauté de nos terroirs.

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

22/09 au 8/10.

Élevage

100% barriques neuves pendant 18 mois.

Superficie en production

37 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