

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 2011

L'été arrive dès le mois d'avril avec des températures particulièrement élevées et de très rares précipitations. La floraison et la nouaison interviennent avec près de 3 semaines d'avance. Juillet et août sont frais et humides et le cycle végétatif de la vigne ralentit. Un soin particulier porté à nos vignes nous permet de supporter cette climatologie où tout semble inversé. Le mois de septembre démarre sous un ciel maussade mais, aux alentours du 15 c'est un cycle idyllique qui se met en place et qui nous invite à la patience. Les raisins sont sains, nous pouvons attendre la maturité optimale pour démarrer les vendanges. Vigilance et patience étaient nécessaires pour révéler ce millésime atypique devenu extrêmement prometteur.

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

20/09 au 30/09.

Élevage

80% barriques neuves, 20% barriques d'un vin, pendant 24 mois.

Superficie en production

37 hectares.

Assemblage

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

Rendements

28 hl/ha.

Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo