

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 2017

Les mois de février et mars, particulièrement doux, favorisent un débourrement très précoce. Mais, fin avril un sérieux épisode de gel met un coup d'arrêt à la croissance rapide de la vigne. Près de 40% du vignoble bordelais est touché. Implantés en majorité sur des terroirs naturellement protégés, nos vignes sont pour la plupart épargnées. Les températures élevées du mois de mai entraînent une floraison précoce et homogène. S'ensuit un été sec et chaud favorable au développement de beaux raisins. Les conditions sanitaires sont bonnes et nous pouvons attendre sans crainte les niveaux de maturité recherchés. Les vendanges démarrent sous le soleil, avec des fruits purs et éclatants.

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

25/09 au 03/10.

Élevage

80% barriques neuves, 20% barriques d'un vin, pendant 18 mois.

Superficie en production

37 hectares.

Assemblage

60% merlot, 22% cabernet franc, 18% cabernet sauvignon.

Rendements

32 hl/ha.

Propriétaire : Gérard Perse

Directeur technique : Laurent Lusseau

Maître de chai : Jean-Baptiste Pion

Chef de culture : Manuel Murillo