

# CHÂTEAU PAVIE

SAINT-ÉMILION  
1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ "A"



Propriétaire : Gérard Perse  
Directeur technique : Laurent Lusseau  
Maître de chai : Jean-Baptiste Pion  
Chef de culture : Manuel Murillo

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 2022

Tout commence par un hiver doux et sec entraînant un débourrement précoce. Quelques gelées printanières bien maîtrisées sont suivies d'un printemps doux et humide sans pression parasitaire. La floraison très favorable se passe dans des conditions sèches et chaudes et de façon très rapide. La vigne, en pleine forme, voit alors ses raisins noués avec une perspective de très belle récolte. C'est durant l'été que se forge le caractère de ce millésime chaud avec des stress hydriques et des sécheresses record dans l'ensemble du vignoble bordelais. Sur nos terroirs, nous observons un vignoble résilient. Grâce aux soins apportés aux moments opportuns, mais aussi au travail des sols et de la plante sur le long terme, les vignes n'ont pas trop souffert de la chaleur. Elles nous livrent des petites baies très concentrées, de grande qualité et d'un bel équilibre.

## 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

19/09 au 01/10.

## Élevage

75% barriques neuves, 25% barriques d'un vin, pendant 18 mois.

## Superficie en production

42 hectares.

## Assemblage

52% merlot, 30% cabernet franc, 18% cabernet sauvignon.

## Rendements

31 hl/ha.