

CHÂTEAU PAVIE

SAINT-ÉMILION
1^{ER} 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 2023

Un hiver pluvieux offre à nos sols la possibilité de se régénérer après un été 2022 chaud et sec. Le printemps, marqué par une alternance de pluies et de douceur, assure un développement vigoureux et harmonieux de la vigne avec une floraison homogène. Une importante pression mildiou nous oblige à une vigilance accrue du vignoble pour préserver un état sanitaire satisfaisant. Les travaux en vert sont décisifs : les effeuillages permettent d'aérer la vigne tandis que les vendanges vertes assurent le tri nécessaire pour garantir le niveau de qualité des baies. L'été indien qui s'installe fin août nous offre la bonne combinaison – fort ensoleillement, intense chaleur et fraîcheur nocturne – pour achever maturation et concentration. Les vendanges démarrent mi-septembre dans des conditions optimales, nous permettant une récolte progressive. Dans les chais, des extractions tout en douceur laissent entrevoir des jus très purs, avec beaucoup d'éclat et une belle intensité aromatique.

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 thermorégulées. Fermentation malolactique en barriques.

Vendanges

du 18/09 au 05/10.

Élevage

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

Superficie en production

42 hectares.

Assemblage

51% merlot, 32% cabernet franc, 17% cabernet sauvignon.

Rendements

32,76 hl/ha.