CHÂTEAU

PAVIE

SAINT-ÉMILION

1ER GRAND CRU CLASSÉ "A"



Propriétaire : Famille Perse - Da Costa
Directeur technique : Laurent Lusseau
Maître de chai : Jean-Baptiste Pion
Chef de culture : David Eymas

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 2024

Après 2 années de sécheresse, la nature a « compensé » : un hiver doux et pluvieux permet de recharger les réserves hydriques de nos sols argilo-calcaires et favorise un débourrement précoce.

Le printemps présente le principal défi : des pluies abondantes en mai et des températures fraîches accentuent la pression mildiou nécessitant une surveillance rigoureuse du vignoble et des interventions précises de nos équipes.

L'été apporte un net répit avec des conditions plus sèches et des températures modérées qui favorisent une évolution harmonieuse des baies. Il a fallu ensuite avoir la sagesse d'attendre pour démarrer les vendanges au moment opportun combinant maturité optimale des raisins et conditions météorologiques favorables.

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 27/09 au 09/10.

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

24,07 hl/ha.