

Le château Pavie est l'un des plus gros producteurs parmi les premiers grands crus classés de Saint-Emilion. Le château appartient depuis 1998 à Gérard Perse, propriétaire dynamique de six autres domaines à Saint-Emilion et en terres castillonnaises. Avec de gros investissements, notamment un nouveau chai équipé d'une cuverie "tout en bois", le maître des lieux maintient Pavie au rang de premier grand cru classé B.

Petites pêches de vigne...

Le domaine est très ancien : des vignes poussaient déjà sur le coteau au IVème siècle ! Il doit son nom au plateau calcaire sur lequel il s'étend, autrefois voué à la polyculture, où fleurissaient des "Pavies", succulentes petites pêches de vigne. Le génie des hommes a su exploiter la richesse du terroir et bientôt, les vignes produisirent un raisin savoureux. En 1954, le classement officiel des vins de Saint Emilion plaçait déjà le Château Pavie au rang de 1er grand cru Classé B !

Les flacons du divin nectar sont encore conservés dans une cavité naturelle, au creux de la colline calcaire, une cave immense et unique à Saint-Emilion.

En 1998, le château passe aux mains de Gérard et Chantal Perse. Ils y engagent aussitôt d'importants travaux de restauration...

Investir pour la qualité

D'abord, l'ancien cuvier de 1923 est remplacé par vingt cuves en bois thermorégulées permettant une vinification parcellaire. Gérard Perse fait "creuser" un nouveau chai à barriques sur deux étages pour accueillir près de 700 barriques. Véritable réussite architecturale et ergonomique, ce chai est l'un des plus beaux de la région bordelaise... Parallèlement, les 36 ha de vignobles sont restructurés : on complante, on arrache, on replante et l'on draine les sols. L'âge du vignoble reste tout de même respectable : 43 ans en moyenne !

L'équilibre cépage/sol est repensé. L'encépagement à 60% de merlots, 30% de cabernets francs et 10 % de cabernets sauvignons fait toutefois la part belle aux cabernets qui occupent désormais les parties les plus nobles du terroir. L'effeuillage, l'éclaircissage et les vendanges manuelles concourent aussi à donner d'excellents résultats... les millésimes 1998, 1999 et 2000 sont un succès.

"Le Lafite Rothschild de Saint-Emilion"

Depuis, le terroir de Pavie livre ce qu'il a de meilleur. Pour sublimer les qualités naturelles du fruit, Gérard Perse fait le choix d'une vinification à température modérée, d'une macération relativement courte et surtout, d'une fermentation traditionnelle en barriques de chêne neuves à 100% ! Les dégustations soulignent la puissance et la finesse, la richesse naturelle, une grande complexité aromatique et une longueur en bouche exceptionnelle. Les vins sont de grande race et si nobles qu'ils feront dire à Robert Parker : "Pavie est le Lafite Rothschild de Saint-Emilion !"