

Arômes de Pavie

Depuis 2017, Arômes de Pavie est plus qu'un second vin : il dispose de son propre parcellaire avec un vignoble mono-terroir de 13,5 hectares sur le plateau calcaire de Saint-Emilion.

Vinifié par la même équipe technique que Château Pavie, il reflète sa facette calcaire, sa finesse et son caractère salin.

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.
- **Vinifications** : cuves en bois thermo régulées. Fermentation malolactique en barriques.
- **Vendanges** : du 20/09 au 23/09
- **Élevage** : 50% barriques neuves et 50% barriques d'un vin pendant 18 mois.
- **Superficie en production** : 13.5 hectares.
- **Moyenne d'âge du vignoble** : 53 ans.
- **Assemblage** : 50% merlot, 50% cabernet franc.
- **Rendements** : 33,97 hl/ha.

Terroir

Parcelle dédiée située sur le plateau calcaire de Saint-Emilion, 85 m au-dessus du niveau de la Dordogne : sol argilo-calcaire au-dessus du calcaire à astéries.

Propriétaire: Gérard Perse

Directeur technique: Laurent Lusseau

Maître de chai: Jean-Baptiste Pion

Chef de culture: Manuel Murillo

