



vins fins



1998 Millésime des grands bouleversements : le Château Pavie devient la propriété de Gérard et Chantal PERSE en mars. Dès le mois d'août, les premiers travaux de restauration des bâtiments commencent. L'ancien cuvier de 1923 est remplacé par vingt cuves en bois thermorégulées permettant une vinification parcellaire. Gérard Perse, conscient du grand potentiel de Pavie, prend la décision d'abandonner les carrières comme chai de vieillissement (en 1974, l'effondrement d'une partie de la cave entraîne la perte de 53 fûts). Le nouveau chai à barriques totalement révolutionnaire à Saint Emilion est inauguré pour la vendange 1999. Creusé sur plus de 7 mètres, le chai est construit sur deux étages et accueille près de 700 barriques

**Chateau Pavie St-Emilion 1er grand cru 2002**  
**Vignobles Gérard Perse**  
**10243161 (Spécialité)**  
**233\$**

Nom :	Château Pavie St-Emilion 1er grand cru
Appellation :	Saint Emilion Grand Cru
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	France
Région vinicole :	Bordeaux
Nom du propriétaire :	Gérard Perse
Géologie du sol :	Argilo-calcaire
Encépagement :	60 % merlot, 30 % cabernet franc, 10% cabernet sauvignon
Age moyen des vignes :	43 ans
Élevage :	18 à 24 mois en barriques neuves
Production :	6500 caisses
Aspect visuel :	Couleur rubis pourpre
Aspect olfactif :	Nez frais de fruits rouges (cerise) et torréfaction
Aspect gustatif :	Attaque vive en bouche, puissante sur le cassis, sur la confiture de cerise, les pruneaux, des fruits noirs (myrtilles, mûres), des tanins qui explosent mais toujours très fins et purs, grande complexité aromatique et longueur exceptionnelle
Accord vin et mets :	
Conservation :	A boire entre 2008 et 2025

This wine includes the small production previously bottled as La Clusiere as the Pavie vineyard now encompasses just under 92 acres. A blend of 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, and 10% Cabernet Sauvignon, Pavie is once again a candidate for "wine of the vintage," a tribute to proprietors Chantal and Gerard Perse who are unwavering in their commitment to produce one of Bordeaux's most long-lived and complex wines. There are approximately 8,000 cases of the 2002, which was macerated for 4-5 weeks with malolactic and aging in 100% new oak. Like every Pavie produced under Perse, it will be bottled unfinned and unfiltered. The color is a saturated dense purple. The wine possesses that liquid minerality that denotes a great terroir, along with a tremendously sweet liqueur of black currants and cherries intermixed with melted licorice and spice box. Dense and full-bodied yet remarkably elegant and delineated, this is a stunning achievement for the 2002 vintage. It is capable of three decades of ageability. Anticipated maturity: 2008-2025 (92-95) points  
*Wine Advocate #149 (Oct 2003) Robert Parker*