## Chateau Pavie Saint Emilion 1-er Grand Cru Classe Вино Шато́ Пави́ Сент-Емильо́н 1-е Гран Крю Классе́, красное сухое

Страна: Франция

**Регион**: Бордо, Сент-Эмильон **Производитель:** Chateau Pavie

**Крепость:** 14,5 % об.

Выдержка: в зависимости от урожая 18 - 32 месяца в дубовых бочках, 70% - 100% из

которых — новые

Особенность: средний возраст лоз 43 года

Сорт винограда: Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон

Цвет: темно-бордовый

**Аромат:** открывается нотами черной сливы, смородины, ежевики и бойзеновой ягоды, на смену которым приходят пряные оттенки табака, опавших листьев, гарриги, графита и лакрицы. Особую пикантность букету придают тонкие нюансы лимонной цедры и соленые штрихи

**Вкус:** полный, богатый, элегантный, хорошо сбалансированный, с фруктовопряными акцентами, твердыми танинами, свежей кислотностью и долгим, стойким, сочным послевкусием с нюансами специй и дуба

Температура подачи: 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с олениной, бараниной, тушеным мясом, овощами гриль, паштетами и зрелыми сырами

Chateau Pavie - хозяйство, производящее великолепные красные вина премиального качества. Расположено в известном французском винодельческом регионе Бордо, к юго-востоку от коммуны Сент-Эмилион. В 2012 году оно было определено как Premier Grand Cru Classe (A) в соответствии с Классификацией вин Сент-Эмильон.

Первые лозы на данной территории были высажены древними римлянами в IV веке. К середине XIX столетия Chateau Pavie приобрел широкую известность в качестве производителя вин. Первый выпуск издания "Bordeaux et ses vins" был целиком посвящен его продукции. В 1885 году часть усадьбы была продана Фердинанду Буффару. Со временем он увеличил площадь виноградников до 50 гектаров. Производительность составляла от 12 500 до 15 000 ящиков вина в год, что укрепило за Chateau Pavie репутацию одного из крупнейших имений Бордо. В связи с началом Первой мировой войны, Буффар уступил имущество Альберту Порте, который в дальнейшем продал его Кристин Валле, владелице Chateau Troplong Mondot. До 1998 года замок находился в руках семейства Валле, пока Жерар Перс не выкупил его за 31 миллион долларов. На момент совершения сделки некогда роскошное поместье находилось в крайне плачевном состоянии. Долгий и упорный труд Жерара и его супруги Шанталь помогли замку пережить второе рождение. Потребовалась обширная пересадка, чтобы достичь должного уровня густоты виноградной лозы.

В 2002 году Жерар Перс расширил виноградники Chateau Pavie на 2,5 гектара, присоединив участки Chateau La Clusiere. Жерар полностью завершил пересадку лоз в 2000 году. В 2011-м он начал полную реконструкцию всего винодельческого хозяйства. Перс объяснял это тем, что за прошедшее десятилетие многое изменилось, а он всегда хотел идти в ногу со временем. Была разобрана большая часть старого оборудования, приобретены деревянные емкости для винификации, построен новый погреб и введена ирригационная система на винограднике. В качестве консультанта Перс привлек выдающегося энолога современности Мишеля Роллана. Проект реставрации замка был разработан известным архитектором Альберто Пинто. Ориентировочная стоимость ремонта - 15 миллионов евро. Торжественное открытие винодельни состоялось в июне 2013 года, незадолго до выставки Vinexpo.

На сегодняшний день площадь виноградников составляет 42 гектара, представленных традиционными сортами Мерло, Каберне Фран и Каберне Совиньон. Почвы терруара имеют в своем составе глину, известняк, песок и гравий, что способствует естественному дренажу.

