

CHÂTEAU PAVIE

SAINT - ÉMILION GRAND CRU
1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ "A"



MILLESIME 2025

- PRIMEURS -

MILLESIME 2025

- PRIMEURS -

Le millésime 2025 se caractérise par une saison chaude et sèche, ponctuée d'épisodes climatiques marquants. Si ces conditions ont permis un état sanitaire remarquable, elles ont également mis la vigne sous tension. Dans ce contexte exigeant, l'écoute du vignoble et la précision dans la conduite des maturités se sont révélées déterminantes.

Au Château Pavie, les capacités de régulation de notre terroir se sont pleinement exprimées, permettant d'atteindre des équilibres rares. La dégustation révèle un caractère à la fois ample et ciselé, où richesse et concentration s'accordent avec tension et finesse.

Pour la première fois majoritaire, le Cabernet Franc s'impose naturellement et joue un rôle déterminant, marquant l'équilibre du vin et lui donnant sa juste harmonie entre intensité et fraîcheur.

Une signature qui témoigne de la quête menée par Gérard Perse pendant 27 ans en faveur de la pureté et de la précision. Nous sommes heureux et fiers d'en être dépositaires et de poursuivre son travail dans un esprit de constance et de continuité.

Angélique et Henrique Da Costa



Laurent Lusseau, Henrique et Angélique Da Costa, Jean-Baptiste Pion

The 2025 growing season was hot and dry and punctuated by important spells of weather. While these conditions allowed for remarkable vine health, they also placed the vines under stress. In this demanding context, careful observation of the vineyard and precise management of the ripening process proved decisive.

Our terroir's ability at Château Pavie to regulate itself came fully into play and enabled exceptional balances to be achieved. On tasting, a full-bodied, finely-chiselled wine is revealed, in which richness and concentration merge harmoniously with tension and finesse. As the dominant variety for the first time, Cabernet Franc naturally takes centre stage and plays a decisive role, shaping the wine's balance and providing a perfect harmony between intensity and freshness.

A signature that reflects Gérard Perse's 27-year-long pursuit of wines that express purity and precision. We are happy and proud to be the custodians of this quest and to continue his work in a spirit of consistency and continuity.

Angélique et Henrique Da Costa



2025年份炎热又干燥，还伴随着几场明显的天气波动。虽然这样的天气条件确保了葡萄藤上佳的健康状态，却也实实在在让其经历了严苛的考验。在此背景下，倾听葡萄园的需求，对成熟度展开精准管理就变得尤为关键。

柏菲酒庄风土卓越的自我调节能力在这年得以充分展现，让葡萄获得了难得的平衡度。葡萄酒既丰盈饱满又精巧灵动，浓郁但不厚重，反而带着一种紧致和优雅。

品丽珠在调配比例中首次过半，当仁不让地占据主导地位，在酒体的平衡结构中发挥出决定性作用，让葡萄酒在力量与清新之间找到了恰到好处的和谐。

这一风格深刻诠释了热拉尔·帕斯二十七年来对纯净与精准的不懈追求。我们既感荣幸，又身怀敬意，承载其精神，在稳定与传承的道路上延续这份追求。

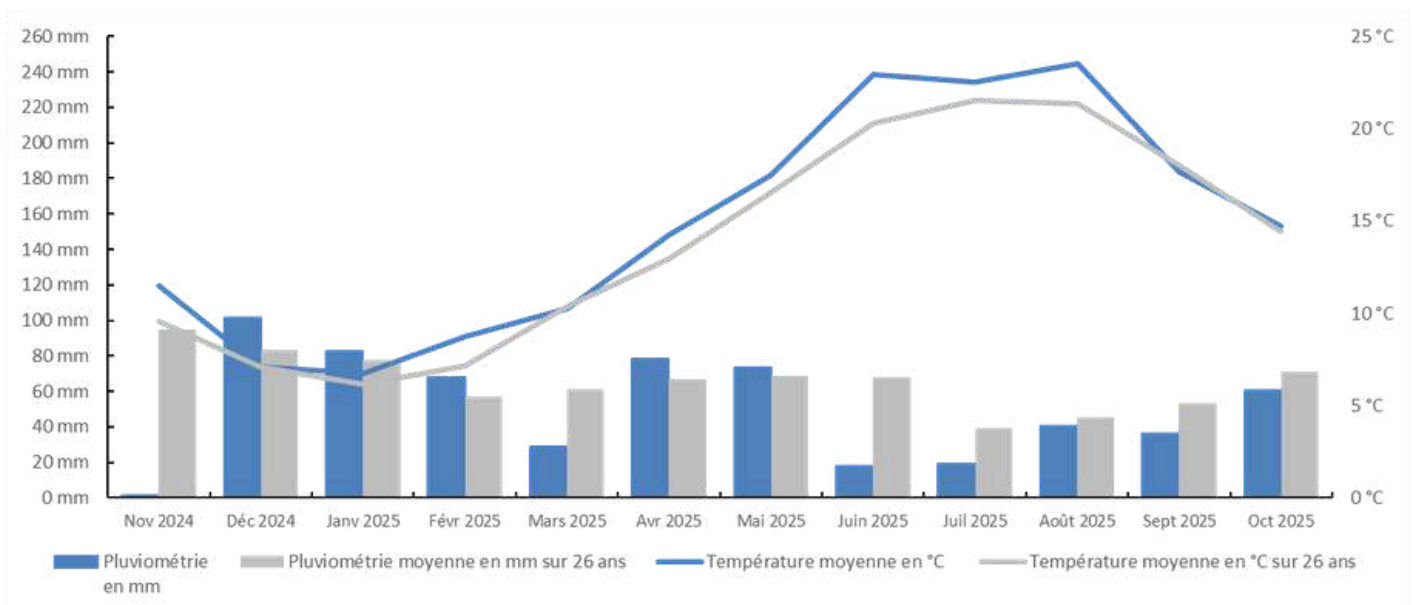
Angélique et Henrique Da Costa



	Floraison <i>Flowering</i> 葡萄藤开花	Véraison <i>Change of colour</i> 转色期	Vendanges <i>Harvesting</i> 采摘的日期	
Château Pavie	22/05 - 03/06	24/07 - 05/08	15/09 - 26/09	
Arômes de Pavie	23/05 - 05/06	21/07 - 04/08	19/09 - 24/09	
Clos Lunelles	21/05 - 04/06	24/07 - 07/08	17/09 - 20/09	
Château Monbousquet	19/05 - 30/05	22/07 - 04/08	10/09 - 18/09	
	Rendement <i>Yield</i> 单产	Degré <i>Degree</i> 酒度	Acidité <i>Acidity</i>	Ph <i>Ph</i>
Château Pavie	21 hl/ha	14.34	3.53	3.58
Arômes de Pavie	18 hl/ha	14.25	3.55	3.50
Clos Lunelles	22 hl/ha	14.10	3.61	3.48
Château Monbousquet	21 hl/ha	13.87	3.22	3.75



Mois	Pluviométrie en mm	Pluviométrie moyenne en mm sur 26 ans	Température minimale en °C	Température maximale en °C	Température moyenne en °C	Température moyenne en °C sur 26 ans
Nov 2024	1,46	95	1,70	21,57	11,50	9,54
Déc 2024	101	83	-2,67	15,17	7,08	7,07
Janv 2025	82	78	-6,40	14,80	6,72	6,16
Févr 2025	68	57	-2,10	20,70	8,74	7,14
Mars 2025	29	61	-0,80	20,40	10,24	10,36
Avr 2025	78	67	0,00	26,80	14,23	12,96
Mai 2025	73	68	7,80	34,30	17,46	16,53
Juin 2025	18	68	9,20	39,40	22,95	20,30
Juil 2025	19	40	10,20	38,90	22,55	21,55
Août 2025	41	45	10,90	42,20	23,53	21,37
Sept 2025	36	53	7,10	32,90	17,65	18,00
Oct 2025	60	71	5,50	26,80	14,72	14,46
Total	609	787	-6,40	42,20	14,78	13,79



CHÂTEAU MONBOUSQUET

Grand Cru Classé / 顶级名庄

- PRIMEURS 2025 -



Appellation / 产区名称

Saint-Emilion Grand Cru / 特级圣爱美隆

Situation géographique / Location / 地理位置

Sud du village de Saint-Émilion

坐落于圣爱美隆城的东南方

Superficie / Surface area / 面积

34 hectares / 34 公顷

Assemblage / Blend / 葡萄品种

70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

70% 梅洛, 20% 品丽珠, 10% 赤霞珠

Âge moyen du vignoble / Average age of the vines / 葡萄藤均龄

27 ans / years / 27 岁

Floraison / Flowering / 葡萄藤开花

19/05 - 30/05

Veraison / Change of colour / 转色期

22/07 - 04/08

Vendanges / Harvesting / 采摘的日期

10/09 - 18/09

Acidité / Acidity / 酸度

3.22

Rendement / Yields / 单产

21 hl/ha / 21 百升/公顷

PH

3.75

Degré / Degree / 酒度

13.87



CHÂTEAU MONBOUSQUET

Grand Cru Classé / 顶级名庄

- PRIMEURS 2025 -

Caractéristiques géologiques

Sur 34 hectares, le terroir présente une grande hétérogénéité :

- Sol sableux et sablo-argileux avec crasse de fer entre 60 et 80 cm.
- Sol sablo-graveleux.
- Sol sablo-argileux.

Viticulture

Taille à 8 bourgeons pour les vieilles vignes, à 6 pour les jeunes vignes.

Vendanges en vert et effeuillage adapté à chaque parcelle.

Vendanges manuelles avec tri.

Vinification

Cuves inox thermorégulées.

Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

50% barriques neuves

et 50% barriques d'un vin.

Geological characteristics

Covering 34 hectares, the soils are extremely various:

- Sand and clay-sand with iron between 60 and 80 cm.
- Gravel-sand.
- Sandy-clay.

Growing methods

Pruning down to 8 buds for the old vines and to 6 buds for the young vines.

Thinning, leaf-stripping, adapted to each plot.

Grapes picked and sorted by hand.

Vinification

Temperature-controlled stainless-steel vats.

Malolactic fermentation in barrels.

Maturing

50% new oak,

50% one year old barrels.

地质特征

占地34公顷的土壤类型极为多样：

- 含铁的沙土和粘质沙土，60至80厘米厚；
- 砾质沙土；
- 粘质沙土。

葡萄种植

老藤保留8个芽眼，幼藤保留6个芽眼；

根据各田块的情况展开最为合宜的绿色收获和疏叶工作；

手工采摘并挑拣葡萄。

酿造工艺

使用配有温控设施的不锈钢发酵罐；
在橡木桶中进行苹果酸-乳酸发酵。

陈酿

50% 使用全新橡木桶

50% 使用一年桶龄的橡木桶

CLOS LUNELLES

- PRIMEURS 2025 -



Appellation / 产区名称

Castillon - Côtes de Bordeaux / 卡斯蒂永-波尔多山坡

Situation géographique / Location / 地理位置

Sainte-Colombe
圣哥伦布镇

Superficie / Surface area / 面积

9.5 hectares / 9.5 公顷

Assemblage / Blend / 葡萄品种

70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
70% 梅洛, 20% 品丽珠, 10% 赤霞珠

Âge moyen du vignoble / Average age of the vines / 葡萄藤均龄

42 ans / years / 42 岁

Floraison / Flowering / 葡萄藤开花

21/05 - 04/06

Veraison / Change of colour / 转色期

24/07 - 07/08

Vendanges / Harvesting / 采摘的日期

17/09 - 20/09

Acidité / Acidity / 酸度

3.61

Rendement / Yields / 单产

22 hl/ha / 22 百升/公顷

PH

3.48

Degré / Degree / 酒度

14.10



CLOS LUNELLES

- PRIMEURS 2025 -

Caractéristiques géologiques

Plateau de Sainte Colombe, point culminant des Côtes de Castillon, dans le prolongement du plateau calcaire de Saint-Emilion dont il partage les caractéristiques : sol argilo-calcaire au-dessus du calcaire à astéries.

Viticulture

Taille à 8 bourgeons pour les vieilles vignes, à 6 pour les jeunes vignes.

Vendanges en vert et effeuillage adapté à chaque parcelle.

Vendanges manuelles avec tri.

Vinification

Cuves inox thermorégulées.

Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

50% barriques neuves

et 50% barriques d'un vin.

Geological characteristics

Sainte Colombe "plateau", the highest point in Côtes de Castillon, which is an extension of Saint-Emilion limestone "plateau", sharing same characteristics: clay-limestone soil on top of chalk with marine fossils.

Growing methods

Pruning down to 8 buds for the old vines and to 6 buds for the young vines.

Thinning, leaf-stripping, adapted to each plot.

Grapes picked and sorted by hand.

Vinification

Temperature-controlled stainless-steel vats.

Malolactic fermentation in barrels.

Maturing

50% new oak,

50% one year old barrels.

地质特征

作为圣卡斯蒂永制高点的圣哥伦布台地，是圣爱美丽石灰岩台地的延伸，二者拥有相同的地质特征：上层为石灰质粘土，下层为带海星化石的石灰岩。

葡萄种植

老藤保留8个芽眼，幼藤保留6个芽眼；

根据各田块的情况展开最为合宜的绿色收获和疏叶工作；

手工采摘并挑拣葡萄。

酿造工艺

使用配有温控设施的不锈钢发酵罐；在橡木桶中进行苹果酸-乳酸发酵。

陈酿

50% 使用全新橡木桶

50% 使用一年桶龄的橡木桶

ARÔMES DE PAVIE

Second vin du Château Pavie / 副牌

- PRIMEURS 2025 -



Appellation / 产区名称

Saint-Émilion Grand Cru / 特级圣爱美隆

Situation géographique / Location / 地理位置

Sud-Est du village de Saint-Émilion

坐落于圣爱美隆城的东南方

Superficie / Surface area / 面积

13.5 hectares / 13.5 公顷

Assemblage / Blend / 葡萄品种

50% Merlot, 50% Cabernet Franc

50% 梅洛, 50% 品丽珠

Âge moyen du vignoble / Average age of the vines / 葡萄藤均龄

32 ans / years / 32 岁

Floraison / Flowering / 葡萄藤开花

23/05 - 05/06

Veraison / Change of colour / 转色期

21/07 - 04/08

Vendanges / Harvesting / 采摘的日期

19/09 - 24/09

Acidité / Acidity / 酸度

3.55

Rendement / Yields / 单产

18 hl/ha / 18 百升/公顷

PH

3.50

Degré / Degree / 酒度

14.25



ARÔMES DE PAVIE

Second vin du Château Pavie / 副牌

- PRIMEURS 2025 -

Caractéristiques géologiques

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

Viticulture

Taille à 8 bourgeons pour les vieilles vignes, à 6 pour les jeunes vignes.

Vendanges en vert et effeuillage adapté à chaque parcelle.

Vendanges manuelles avec tri.

Vinification

Cuves bois thermorégulées.

Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

50% barriques neuves

et 50% barriques d'un vin.

Geological characteristics

Dedicated plot located on Saint-Émilion limestone "plateau", around 85 metres up from the Dordogne River: clay-limestone soil on top of chalk with marine fossils.

Growing methods

Pruning down to 8 buds for the old vines and to 6 buds for the young vines.

Thinning, leaf-stripping, adapted to each plot.

Grapes picked and sorted by hand.

Vinification

Temperature-controlled wooden vats.

Malolactic fermentation in barrels.

Maturing

50% new oak,

50% one year old barrels.

地质特征

圣爱美隆石灰岩台地上的专用田块，与多尔多涅河形成85米的高度差：上层为石灰质粘土，下层为带海星化石的石灰岩。

葡萄种植

老藤保留8个芽眼，幼藤保留6个芽眼；

根据各田块的情况展开最为合宜的绿色收获和疏叶工作；

手工采摘并挑拣葡萄。

酿造工艺

使用配有温控设施的木质发酵罐；
在橡木桶中进行苹果酸-乳酸发酵。

陈酿

50% 使用全新橡木桶

50% 使用一年桶龄的橡木桶

CHÂTEAU PAVIE

Ter Grand Cru Classé "A" / 圣爱美隆产A顶级一等A级名庄

- PRIMEURS 2025 -



Appellation / 产区名称

Saint-Émilion Grand Cru / 特级圣爱美隆

Situation géographique / Location / 地理位置

Sud-Est du village de Saint-Émilion

坐落于圣爱美隆城的东南方

Superficie / Surface area / 面积

42 hectares / 42 公顷

Assemblage / Blend / 葡萄品种

30% Merlot, 60% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

30% 梅洛, 60% 品丽珠, 10% 赤霞珠

Âge moyen du vignoble / Average age of the vines / 葡萄藤均龄

37 ans / years / 37 岁

Floraison / Flowering / 葡萄藤开花

22/05 - 03/06

Veraison / Change of colour / 转色期

24/07 - 05-08

Vendanges / Harvesting / 采摘的日期

15/09 - 26/09

Acidité / Acidity / 酸度

3.53

Rendement / Yields / 单产

21 hl/ha / 21 百升/公顷

PH

3.58

Degré / Degree / 酒度

14.34



CHÂTEAU PAVIE

1er Grand Cru Classé "A"/ 圣爱美隆产A顶级一等A级名庄

- PRIMEURS 2025 -

Caractéristiques géologiques

- Plateau calcaire de Saint-Emilion, à 85 m 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

Viticulture

Taille à 8 bourgeons pour les vieilles vignes, à 6 pour les jeunes vignes.
Vendanges en vert et effeuillage adapté à chaque parcelle.
Vendanges manuelles avec tri.

Vinification

Cuves bois thermorégulées.
Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

65% barriques neuves
et 35% barriques d'un vin.

Geological characteristics

- *Saint-Émilion limestone "plateau", located around 85 metres up from the Dordogne River: clay-limestone soil on top of chalk with marine fossils (2/3 of the vineyard).*
- *Côte Pavie, the "mid-hillside" land, 55 metres up from the Dordogne River, South exposure: a brown clay-limestone soil with a fine texture.*
- *Terroir called "Pied de Côte" composed of sandy, sandy-clay and sandy-gravelly soils.*

Growing methods

*Pruning down to 8 buds for the old vines and to 6 buds for the young vines.
Thinning, leaf-stripping, adapted to each plot.
Grapes picked and sorted by hand.*

Vinification

*Temperature-controlled wooden vats.
Malolactic fermentation in barrels.*

Maturing

*65% new oak,
35% one year old barrels.*

地质特征

- 圣爱美隆的石灰岩“高台”地段,约在尔多涅河以上85米处,上层为石灰质粘土,下层为含海星化石的石灰岩。
- 柏菲坡身,海拔55米,正南朝向:质感细腻的褐色石灰质粘土地;
- 坡脚:沙土、粘质沙土、砾质沙土。

葡萄种植

老藤保留8个芽眼,幼藤保留6个芽眼;
根据各田块的情况展开最为合宜的绿色收获和疏叶工作;
手工采摘并挑拣葡萄。

酿造工艺

使用配有温控设施的木质发酵罐;
在橡木桶中进行苹果酸-乳酸发酵。

陈酿

65% 使用全新橡木桶
35% 使用一年桶龄的橡木桶



CHÂTEAU
PAVIE

SAINT - ÉMILION GRAND CRU
1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ "A"