PAVIE DECESSE, Saint-Émilion grand cru classé - 1999 magnum

150 cl magnum | Rouge | Bordeaux | AOC Saint-Emilion | Grand cru classé



95/100

Pavie Decesse (Saint-Émilion)

Il s'agit probablement du Pavie Decesse le plus grandiose que je connaisse. D'un bleu-pourpre opaque, ce vin fabuleux d'intensité et irrésistible d'opulence se distingue par sa finale prodigieuse et explosive. Très richement extrait - mais il n'accuse ni lourdeur ni manque d'équilibre -, il se développe en bouche par paliers, révélant des arômes généreux, concentrés et fabuleusement purs aux notes de fruits noirs nuancées de métal, de minéral et de réglisse, le tout étant subtilement nuancé de chêne neuf fumé. Ce vin éblouissant - un vrai tour de force en matière de vinification - est incontestablement l'une des grandes stars du millésime, et l'un des 1999 les plus aptes à la garde. (Robert PARKER, millésime 1999, dégusté avril 2003, noté 94-96/100)

Gérard Perse qui a racheté Pavie-Decesse en même temps que Pavie en 1997 a tout mis en œuvre pour promouvoir sur chaque domaine, une production de très haute qualité. Les deux propriétés, bien que situées sur un même vignoble n'en constituent pas moins des entités viticoles spécifiques, avec chacune un terroir aux caractéristiques bien définies. Château Pavie-Decesse possède ainsi tous les atouts d'un des meilleurs Grands Crus Classés. Intégralement situées sur le, plateau argilo-calcaire de Saint-Emilion, les 3,5 hectares de vignes s'étendent sur un sol calcaire à astéries qui apporte beaucoup d'éléments de fraîcheur avec des notes florales et minérales à ce cépage composé à 90% de merlot et de cabernet franc à 10% tandis que l'argile lui confère une belle tenue. Les raisins sont vendangés manuellement, puis soigneusement triés. Comme à Château Pavie, la vinification se déroule dans des cuves en bois, avant un élevage de 18 à 24 mois dans des barriques de chêne neuves. La conjugaison de ces paramètres donne naissance a un vin riche et ample, charnu et complexe, doté d'une belle structure tannique et d'une excellente aptitude au vieillissement, très typique de la production du plateau.

La presse spécialisée en parle

Il s'agit probablement du Pavie Decesse le plus grandiose que je connaisse. D'un bleu-pourpre opaque, ce vin fabuleux d'intensité et irrésistible d'opulence se distingue par sa finale prodigieuse et explosive.

Très richement extrait - mais il n'accuse ni lourdeur ni manque d'équilibre -, il se développe en bouche par paliers, révélant des arômes généreux, concentrés et fabuleusement purs aux notes de fruits noirs nuancées de métal, de minéral et de réglisse, le tout étant subtilement nuancé de chêne neuf fumé. Ce vin éblouissant - un vrai tour de force en matière de vinification - est incontestablement l'une des grandes stars du millésime, et l'un des 1999 les plus aptes à la garde. (Robert PARKER, millésime 1999, dégusté avril 2003, noté 94-96/100)

Il s'agit probablement du Pavie Decesse le plus grandiose que je connaisse. D'un bleu-pourpre opaque, ce vin fabuleux d'intensité et irrésistible d'opulence se distingue par sa finale prodigieuse et explosive. Très richement extrait - mais il n'accuse ni lourdeur ni manque d'équilibre -, il se développe en bouche par paliers, révélant des arômes généreux, concentrés et fabuleusement purs aux notes de fruits noirs nuancées de métal, de minéral et de réglisse, le tout étant subtilement nuancé de chêne neuf fumé. Ce vin éblouissant - un vrai tour de force en matière de vinification - est incontestablement l'une des grandes stars du millésime, et l'un des 1999 les plus aptes à la garde. (Robert PARKER, millésime 1999, dégusté avril 2003, noté 94-96/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 94-96/100
- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** 90% merlot, 10% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon
- **Classification :** Grand cru classé
- **Millésime :** 1999
- **Consommation :** à boire entre 2007 et 2028
- **Alcool :** 14,0% vol.