

CHÂTEAU PAVIE

1999

SAINT-ÉMILION (Premier Grand Cru Classé A)

INTRO



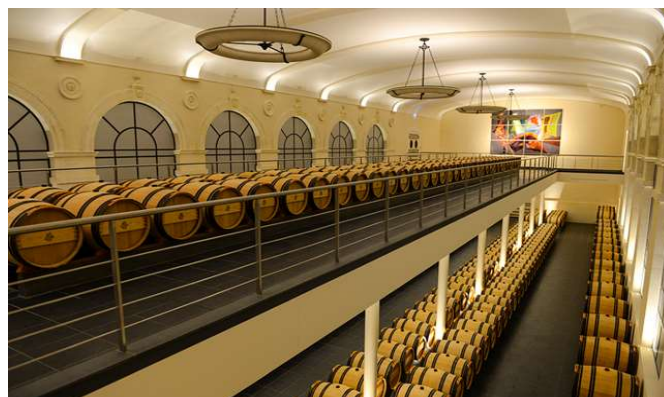
Château Pavie wordt alomtgeprezen als een van Bordeaux's grootste terroirs, van grotendeels kalk- en kleigronden.

Sinds de laatste herziening van de Saint-Émilion classificatie in 2012 is Pavie, samen met Angélus gepromoveerd tot Premier Grand Cru Classé A; de top classificatie van Saint-Émilion die nu Ausone, Cheval Blanc, Angélus en Pavie omvat. Blijjant gesitueerd met een zonnige ligging op het zuiden en een uitzonderlijke afwatering, kan Pavie (zeker met de huidige ambitieuze eigenaar Gerard Perse) het nabijgelegen Ausone, het oudste en meest beroemde (en duurste) landgoed in Saint-Émilion, evenaren.

WIJNHUIS

Samen met Ausone is Pavie een landgoed waarvan bewezen kan worden dat het heeft bestaan tijdens de Romeinse bezetting van Saint-Émilion in de 4e eeuw. Het dankt zijn naam aan de perzikboomgaarden ("pavies") die vroeger op deze plek groeiden. Pavie is vooral onder de huidige eigenaar, Gerard Perse die Pavie in 1998 kocht, een uiterst ambitieus wijnhuis geworden. Hij investeert significant in alle aspecten: in de chateau, in de 37 ha wijngaard, in de technieken om wijn te maken (door het inhuren van Michel Rolland als consultant) en misschien nog meer in de faciliteiten om wijn te maken (een volledige renovatie met de meest moderne technieken in 1998 en opnieuw in 2011 - andere wijnhuizen werken met grotendeels dezelfde faciliteiten gedurende 30, 40 of 50 jaar). Onder zijn leiding evolueerde Pavie van Premier Grand Cru Classé B naar de top classificatie Premier Grand Cru Classé A.

De wijn is diep gekleurd met rijke aroma's en een speciale zuiverheid van fruit die alleen gevonden wordt in 's werelds beste wijnen. Hij is mondvollend met zijn dichtheid, en biedt een fabelachtige intensiteit aan smaken die vaak op pruimen, braambes, truffel, chocolade, zoethout, bosbessen en specerijen lijken, met mineraliteit. Pavie combineert elegantie met kracht en concentratie met het vermogen om te verouderen en te evolueren gedurende tientallen jaren.



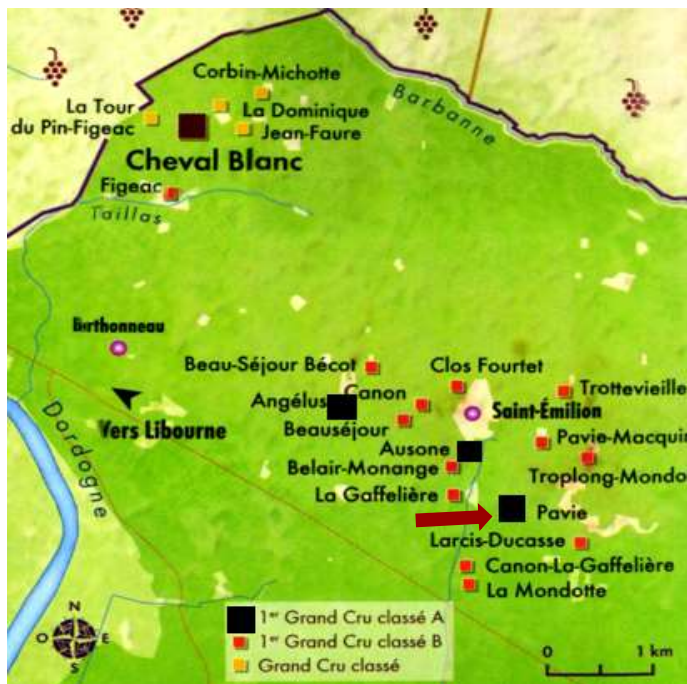
CHÂTEAU PAVIE

1999

SAINT-ÉMILION (Premier Grand Cru Classé A)

APPELLATIE

Saint-Émilion is, samen met zijn Pomerol, de meest prestigieuze wijnregio van rechteroever van de Dordogne - Bordeaux. De belangrijkste druivensoort is Merlot (2/3de van de aanplant) die fruitige, glycerische, soepele en genereuze wijnen produceert. Merlot kan worden gemengd met Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon, waardoor extra frisheid, een goede tanninestructuur en een verouderingspotentieel worden toegevoegd.



Geologisch gezien kan Saint-Émilion worden onderverdeeld in drie belangrijke wijnbouwgebieden:

(1) Côtes: het kalksteenplateau waarop de stad Saint-Émilion ligt en de hellingen eromheen (binnen de 2 km van de stad). De meeste van de top wijngaarden bevinden zich hier en de wijnen zijn in principe gecorseerde, krachtige wijnen met een licht bitter. Enkele namen: Ausone, Pavie, Angélu, Belair, Magdelaine, Beauséjour, etc

(2) Plaine: een alluviale zand- en kiezelvlakte die langzaam afloopt naar de oevers van de Dordogne, direct ten zuiden van het kalksteenplateau. Hier worden geen Grand Cru Classé wijnen geproduceerd en de wijnen zijn in principe licht en soepel en zijn vlug op dronk.

(3) Graves: In de noordwestelijke hoek van het Saint-Émilion-gebied ligt een oud alluviaal terras (gevormd door gletsjeractiviteit ongeveer 2 miljoen jaar geleden). Dit beschikt over dezelfde vrij draineerbare ondergrond van kiezel, grind, zand met hier en daar klei en kalk zoals die te vinden is in de beste wijngaarden van de Médoc en Graves. Hier liggen Cheval Blanc en Figeac (en verderop in Pomerol liggen op ditzelfde terras Le Pin en Pétrus). De wijnen zijn fijner en zachter en hebben meer fruit en bouquet dan die van de Côtes.

Saint-Émilion heeft een goed werkend wijnclassificatiesysteem dat periodiek (de laatste maal in 2012) herzien wordt om het up-to-date en relevant te houden. Het splitst de wijnen op in

- (1) Premier Grand Cru Classé A: 4 wijnen (Ausone, Cheval Blanc, Angélu en Pavie),
- (2) Premier Grand Cru Classé B: 14 wijnen,
- (3) Grand Cru Classé: 85 wijnen en
- (4) Grand Cru: vele honderden wijnen.

CHÂTEAU PAVIE

1999

SAINT-ÉMILION (Premier Grand Cru Classé A)

DRUIVENSOORTEN

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

Merlot is een rode wijndruif met sterke historische banden met het zuidwesten van Frankrijk waar ze de overheersende variëteit is in de meeste Pomerol en Saint-Émilion wijnen. Het de meest aangeplante druif in Frankrijk. In deze koelere regio's geeft Merlot aroma's en smaken van rode vruchtjes (meestal kersen en soms rode bessen), tabak en teer, en een textuur die zachter, ronder en vooral minder tanninerijk is dan de Cabernet Sauvignon.

Merlot wordt ook verbouwd in warmere wijnregio's zoals Italië, Argentinië, Californië en Australië. Hier geeft ze meer fruitige wijnen die minder structuur en tannines hebben dan in de koelere regio's en wordt deze druif dikwijls gebruikt om wijnen van meer tanninerijke wijndruiven (Cabernet Sauvignon, Tannat, Malbec, Sangiovese) te verzachten (of wordt de structuur opgekrakt door houtlagering).



Cabernet Franc is een Franse wijndruif die in de meeste wijnproducerende landen wordt verbouwd. De variëteit is het meest bekend als de derde druif van Bordeaux en is te vinden in veel van 's werelds beste Bordeaux Blend-wijnen.

Cabernet Franc scoort het best in Pomerol en Saint-Émilion (waar enkele van de meest gewaardeerde Cabernet Franc-wijnen vandaan komen, zoals Cheval Blanc en Ausone).

Buiten Bordeaux wordt Cabernet Franc ook geteeld in de Loire streek, Italië, Nieuw-Zeeland, Australië, Zuid-Afrika en Noord- en Zuid-Amerika.

Cabernet Franc is goed winterhard, heeft een lagere zuurgraad en voegt aan een blend kruidachtige accenten van groene paprika, tabak en donkere specerijen toe.

WIJNTYPE

Smaakvol en klassiek.

Dit type omvat de beroemdste wijnen, doordrenkt van traditie. De stijl bestrijkt een breed spectrum van smaakprofielen (zwarte bes, ceder, tabak, aarde) en heeft de neiging elegant en gestructureerd te zijn en kan lange tijd ouderen. Bijvoorbeeld Barolo, Barbaresco, Bordeaux, Bourgogne, Chianti, Rioja

GEMIDDELDE SCORE

(het gemiddelde van +/- 35 wijncritici - die in de meeste gevallen natuurlijk niet allemaal een score gegeven hebben aan deze specifieke wijn)



94 (Parker 95)

ENKELE PROEFNOTITIES

- **Parker (Apr 2001)**: "This is a hedonistic, sweet, expansive, and unctuous wine. The acidity is low, and the color a saturated purple/black. The bouquet offers fabulous minerality along with copious quantities of thick, succulent, black raspberry, cassis, and cherry liqueur fruit, all nicely dosed with subtle smoky new oak. **It is a wine of immense richness, layers of concentration, and a viscous, long finish that should ensure 30-40 years of drinkability.** Anticipated maturity: 2005-2040. - **93-96 points**"

- **Stephen Tanzer (May 2002)**: "Full red-ruby. Highly nuanced nose combines currant, minerals, earth, coffee and mocha. Silky, suave and consistent from start to finish, with sweet, burnished flavors of currant, minerals and tobacco. Complex and flamboyant. Finishes very long and ripe, with lush, firm tannins. Uncommonly satisfying for the vintage - **92 points**"

- **Parker (Apr 2002)**: "The 1999 Pavie is a **candidate for "wine of the vintage"**. It boasts an opaque ruby/purple color in addition to gorgeous aromas of crushed minerals, smoke, licorice, cherry liqueur, and black currants. The wine is exceptionally pure and multilayered, with stunning texture and overall balance. The tannin level suggests 3-4 years of cellaring is warranted; it should age gracefully for 25+ years. If readers are wondering why Pavie has become so much better under the administration of Chantal and Gerard Perse, keep in mind that yields are one-third of what they were under the previous owners - **95 points** "

- **Richard Jennings (Feb 2012)**: "Very dark red violet color; coffee, chocolate, ripe black fruit nose; rich, ripe black fruit, chocolate, sweet coffee palate; medium-plus finish - **92 points**"

- **Vivino (Jun 2013)**: "This is ripe dense, full of chocolate, mocha, black cherries, black berries. This is one **hell of a wine** and beginning to open up. - **5 points (on 5)** "

- **Cellar Tracker (May 2016)**: "Tasted blind. Earth, leather, warm spice, and a touch of pepper. Amazingly supple, rich, and silky soft for a wine with such density. Palate tends towards spice, leather and earth. Finishes with super soft tannins and a really persistent length, with slightly elevated acidity. **Really lovely ! - 95 points**"

CHÂTEAU PAVIE

1999

SAINT-ÉMILION (Premier Grand Cru Classé A)

- **Cellar Tracker (Nov 2017):** "With a nose packed full of blackberry and blackcurrent, the fruit is jammy on the palate combining with smooth and resolved tannins to give a classic right bank experience. All completed with a 30+ second finish, it competes with Ch Palmer as wine of the vintage. - **97 points**"

- **Vivino (Jan 2018):** "A must try, pure elegant nectar in a bottle. And remember "Gentle Hugs and Whispering Kisses" - **5 points (on 5)** "

OP ZIJN BEST

Op zijn hoogtepunt tot 2030 - 2040

Eenmaal deze klassewijn over zijn hoogtepunt zit zal hij gradueel evolueren naar een oude, gerijpte Saint-Émilion, die weliswaar zijn fruitige frisheid en veel van zijn tannines zal verloren hebben, maar in de plaats de tertiaire aroma's verder zal ontwikkelen (dit in tegenstelling tot de mindere wijnen die na hun hoogtepunt snel evolueren naar ondrinkbare wijn). Deze tertiaire aroma's in rode klassewijnen zijn een complex en mooi geïntegreerd samenspel van fruit aroma's (gedroogde pruim of vijg), animale aroma's (leer, natte hond, muskus, stal), houtige aroma's (ceder, sigarenkist, tabak, geroosterd, gerookt, mokka, cacao, chocolade), aardse aroma's (klei, bos, bladeren, mos, paddestoelen, truffel) en chemische aroma's (teer).

Dit is gebaseerd op:

- | | |
|--|-----------------------|
| - Vintage Chart Parker (gemiddeld voor alle wijnen van de appellatie): | 88 - Ready to Drink |
| - Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn: | 94 |
| - Gemiddelde score voor deze wijn: Wijncritici | 94 (Parker 95) |
| - Gemiddelde score voor deze wijn: Vivino en Cellar Tracker (aantal gebruikers: 616) | 94 |
| - Plaats in de top 25 van de beste wijnen van deze appellatie: | # 4 |
| - Bewaarpotentieel volgens wijncritici: | 2030 - 2040 |
| - Bewaarcondities en kwaliteit kurk: | excellent |

Deze inschatting is niet vanzelfsprekend en eenduidig. Immers:

- Een topwijn die zeer langzaam evolueert en dus slechts na vele jaren rijping op zijn hoogtepunt is, zal meestal ook jaren op dit niveau blijven en dan pas zeer gradueel evolueren naar een oudere wijn.
- Deze evolutie kan in positieve én negatieve zin beïnvloed worden door vooral bewaarcondities maar ook door kwaliteit van de kurk. Zie een blog met alle details op <http://vinamundi.be/blog/vulniveau-van-een-fles-wijn>
- Sommige wijnliefhebbers prefereren wijnen iets jonger te drinken dan anderen die echt op zoek zijn een optimalisatie van de zintuiglijke sensaties (zoals fluwelige textuur, diepere en complexere tertiaire aroma's, mooi versmolten smaak) van een optimaal gerijpte wijn. Het beste advies is om, indien mogelijk, meerdere flessen te kopen en, rekening houdende met bovenstaande indicaties, af en toe een fles te openen zodat je de graduele evolutie kan volgen en evalueren (zie verderop ruimte voor je proefnotities)

SERVEREN BIJ

Om zo'n mooie klassewijn (die tegelijk complexere en delicatesere aroma's heeft dan een jongere wijn) te combineren met een gerecht is het aangewezen om een recept te kiezen op basis van zeer goede producten, maar zonder al te krachtige, zoute of gekruide smaken. Vermijd ook te "groene" groenten en te veel look waarvan de plantaardige smaak moeilijk combineert met een grote wijn. Een paar mooie gerechten die voldoende ruimte laten voor deze klassewijn en gelijktijdig een perfecte combinatie creëren zijn:

- Risotto met zwarte truffel of met eekhoorntjesbrood
- Ravioli met eekhoorntjesbrood en foie gras
- Een mooi stuk gevogelte (bijv Bresse kip) met eekhoorntjesbrood en truffel
- Kalfsvlees met een vulling van truffel
- Kalfskarbonade met champignonsaus
- Vederwild met een uitgesproken smaak (patrijs, fazant, houtsnip, parelhoen, kwartel of duif) (a) bereid met truffel of (b) gevuld met foie gras en truffel of (c) gevuld met champignons en porto of (d) gegrild met rode wijnsaus
- Lamsvlees is, voor de echte purist, best te combineren met een linkeroever Bordeaux, maar er zijn natuurlijk vele andere mooie combinaties mogelijk. Ga, bij deze oudere wijn, voor gebraden (zeker niet gebarbecued) zuiglam
- Rundvlees is, voor een echte purist, best te combineren met Pinot Noir, maar er zijn natuurlijk vele andere combinaties mogelijk. Ga, bij deze oudere wijn, voor mooi rundvlees (bijv ossenhaas) bereid met (a) rode wijnsaus of (b) morieljes of (c) eekhoorntjesbrood en truffel of (d) foie gras (Tournedos Rossini)
- Vlezige patés zoals pâté van konijn op Normandische wijze of Pâté de Chartres



PS: Bij levering van de wijnen voegen we steeds een aantal van bovenstaande heerlijke recepten toe. Een topwijn met een heerlijk bijpassend gerecht combineren verhoogt immers het genot van wijn: 1 + 1 is dan niet 2 maar 3.

CHÂTEAU PAVIE

1999

SAINT-ÉMILION (Premier Grand Cru Classé A)

PROEFNOTITIES

| Datum | Naam Gelegenheid | Proefnotitie |
|-------|---------------------|---|
| | | ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE: |
| | | ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE: |
| | | ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE: |
| | | ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE: |

CHÂTEAU PAVIE

1999

SAINT-ÉMILION (Premier Grand Cru Classé A)

| | | |
|--|--|---|
| | | ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE: |
| | | ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE: |