



Château Pavillon Figeac

AOC Saint-Emilion Grand Cru

Situé à la limite des appellations viticoles de Saint-Emilion et de Pomerol, le Château Pavillon Figeac a pour voisins immédiats le Château Cheval Blanc (1er Grand Cru Classé « A » de Saint-Emilion), le Château Figeac (1er Grand Cru Classé de Saint-Emilion) et le Château La Conseillante (Pomerol).



Situation : A la limite des appellations de Saint-Emilion et Pomerol

Superficie : 7 hectares

Sols : Terroir sablo-graveleux présentant un sol chaud, favorable à une maturité précoce, un sol filtrant assurant un bon drainage des eaux de pluies et enfin, un sol pauvre, gage d'un système racinaire profond et d'une nourriture variée du raisin.

Cépages : , 65 % Merlot et 35 % Cabernet Franc

Âge moyen des vignes : 45 ans

Le travail de la vigne : A côté de parcelles travaillées de manière traditionnelle, d'autres sont conduites en enherbement maîtrisé. La limitation volontaire des rendements (moins de 40 hl/ha), ainsi que les travaux en vert (éclaircissage, effeuillage, vendanges vertes) ont pour but d'obtenir un meilleur équilibre du raisin et sa parfaite maturité. Les vendanges sont manuelles, avec sélection des raisins sur table de tri. En phase de conversion vers l'agriculture biologique depuis le mois d'août 2009.

La vinification : Après un éraflage total, la fermentation est conduite dans des cuves en ciment de petite contenance afin de permettre l'élaboration de lots plus homogènes. Fermentation et macération post-fermentaire sont contrôlées par thermorégulation afin de parvenir à une extraction douce et équilibrée. Durant 10 à 15 mois l'élevage du vin se fait majoritairement en barriques de chêne renouvelées à 50 % chaque année. Après assemblage et collage au blanc d'œuf, le vin est mis en bouteilles à la propriété 21 à 22 mois après la récolte.

Propriétaires : J.-P. et S. CLAUZEL - Domaine du Gast.