

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

HÔTEL & TABLE
PAVIE
SAINT-ÉMILION

CHÂTEAU PAVIE DÉVOILE SA NOUVELLE SIGNATURE GRAPHIQUE

Une identité repensée, à la fois contemporaine et fidèle à ses racines, qui affirme avec force son positionnement, son style et sa vision.



Depuis 1998, Gérard et Chantal Perse, rejoints en 2005 par leur fille Angélique et leur gendre Henrique Da Costa, façonnent Château Pavie avec passion et exigence, animés par une quête constante de perfection. Depuis 2012 à la tête du classement de Saint-Émilion, Château Pavie est reconnu pour la qualité immuable de ses vins.

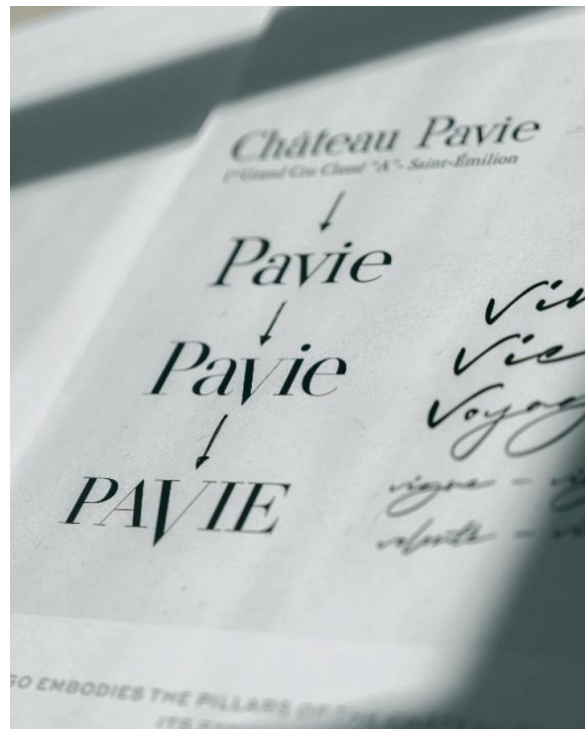
Aujourd'hui, un nouveau chapitre s'ouvre avec une **identité visuelle repensée**. Plus contemporaine, plus élégante, elle incarne les valeurs fondatrices de Château Pavie, son ancrage dans la terre et son héritage. C'est **l'aboutissement d'un travail de fond mené avec soin sur la marque et le positionnement**.

« Depuis plus de 25 ans, j'ai mis toute mon énergie, ma passion et ma détermination au service de Château Pavie. Animé par la volonté de produire le meilleur vin possible, j'ai constamment recherché les méthodes les plus exigeantes, les plus innovantes pour révéler son terroir d'exception. Aujourd'hui, une nouvelle page s'écrit, avec le souhait de faire du style Pavie une véritable signature. » — Gérard Perse, propriétaire de Château Pavie.

UN "V" CENTRAL ET IDENTITAIRE

Au sein de cette nouvelle identité, une lettre s'impose comme un symbole : **le V**. Présente au cœur du nom même de Pavie, elle devient l'emblème graphique d'un style, d'une vision et d'un engagement. Ce V, ancré et central, incarne à lui seul la richesse de l'univers Pavie. Il évoque le vin, naturellement, expression fidèle d'un terroir d'exception. Il murmure la vie, cette force insufflée par Gérard Perse, dont l'énergie et le parcours imprègnent chaque pierre, chaque cep, chaque millésime. Il suggère aussi le voyage, celui entrepris il y a plus de 25 ans, et celui qui reste à parcourir, guidé par une quête d'excellence sans relâche. Il rappelle enfin la vigne, socle vivant de l'identité du domaine, et la volonté d'atteindre les sommets.

Graphiquement, ce V stylisé, avec ses lignes obliques qui plongent vers le sol évoque la stabilité et la détermination. Placé au centre du nouveau bloc-marque, il exprime l'équilibre, l'harmonie et l'élégance qui définissent plus que jamais l'esprit de la maison.



UN NOUVEL HABILLAGE RAFFINÉ

L'étiquette de Château Pavie évolue avec subtilité pour révéler cette nouvelle identité. La gravure emblématique de la propriété a été épurée, offrant un trait plus fin, plus précis, qui renforce l'élégance et la lisibilité de l'ensemble. La couleur verte, signature historique du domaine, est conservée : elle célèbre l'ancrage dans le vignoble et assure une continuité visuelle forte.

Le nouveau bloc-marque, structure l'étiquette autour du **V**, désormais central et identitaire de Château Pavie. Il confère au design un équilibre graphique nouveau, à la fois sobre, contemporain et immédiatement identifiable.

UNE IDENTITÉ ÉTENDUE, UNE AMBITION COMMUNE



La nouvelle identité de marque « Pavie » s'étend naturellement à l'ensemble de son univers, tissant un lien fort entre le vin, la gastronomie et l'art de recevoir. L'Hôtel de Pavie et la Table de Pavie adoptent eux aussi cette signature, incarnant une même exigence, une même quête de perfection et cette même inspiration puisée au cœur de St Emilion.

À la Table de Pavie, deux étoiles brillent déjà au Guide Michelin. La carte, signée par Yannick Alléno et portée au quotidien par le chef exécutif Sébastien Faramond, poursuit son ascension avec détermination visant ainsi la troisième étoile. Ce lieu d'exception célèbre les produits, les saisons et l'expression d'un terroir, en parfaite harmonie avec les vins du domaine.

L'Hôtel de Pavie, Relais & Châteaux cinq étoiles, offre quant à lui un refuge de calme et d'élégance au cœur de Saint-Émilion. Bénéficiant du plus bel emplacement de la cité médiévale, il propose une expérience unique, façonnée par l'attention portée aux détails, le confort discret et l'authenticité du lieu.

À travers ces trois entités, Pavie déploie un écosystème vertueux où chaque expression – le vin, la table, l'hospitalité – contribue à une même vision. Une vision façonnée par le terroir, guidée par la précision, et animée par une volonté constante d'atteindre l'excellence.

« Au-delà d'un objectif à atteindre, la perfection est un état d'esprit, un engagement, un chemin jalonné de rencontres, d'histoires, d'hommes et de femmes unis par une même passion. » Angélique Da Costa, fille de Gérard Perse.

Plus moderne, plus structurée, mais fidèle à son histoire, cette nouvelle identité affirme avec force les valeurs de Château Pavie. Ancrée dans le terroir, nourrie par la volonté, elle dessine une ligne claire : **celle d'un style unique qui s'impose comme une véritable signature.**

--

A propos de Château Pavie

Château Pavie est une propriété de 42 hectares d'un seul tenant située sur un terroir d'exception, combinaison de 3 types de sols caractéristiques de Saint-Emilion, qui donne au vin sa profondeur et sa complexité.

Depuis 1998, Gérard Perse et sa famille mettent toute leur énergie au service de ce vignoble pour produire des vins remarquables, purs et expressifs, millésime après millésime. En 2012, Château Pavie rejoint le club très fermé des Premiers Grands Crus Classés “A” de Saint-Emilion.

La famille Perse nourrit une passion profonde pour ce patrimoine millénaire qu’elle s’engage à perpétuer et à faire rayonner.

A propos de la Table de Pavie

La Table de Pavie**, située au cœur de Saint-Émilion, classé au patrimoine mondial de l’UNESCO, est un lieu où l’excellence culinaire rencontre la beauté du terroir bordelais. Le chef Yannick Alléno, plusieurs fois récompensé de 3 étoiles au Guide MICHELIN, y sublime les produits locaux avec passion et technicité. Sa cuisine raffinée et moderne s’accorde à merveille avec les cépages saint-émilionnais et bordelais. Signée par le chef, la carte propose des créations audacieuses où les sauces, véritables signatures, viennent lier et sublimer chaque plat. Ici, chaque repas est un véritable voyage sensoriel.

À propos de Yannick Alléno

Yannick Alléno fait partie des plus grands Chefs français. En 2008, il fonde le Groupe qui porte son nom afin de fédérer autour de sa vision, incarnée dans ses 17 établissements aux 15 étoiles. Yannick Alléno pose les bases d’une cuisine véritablement identitaire : la Cuisine Moderne. Inspiré par Auguste Escoffier, le Chef remet à l’honneur les sauces, qu’il conçoit comme des parfums grâce à des procédés d’extraction, de fermentation et de cryoconcentration, qui mettent les produits à l’honneur. En 2014, Yannick Alléno reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris dans lequel il crée trois concepts de restaurants : le restaurant gastronomique trois étoiles, Alléno Paris - dans lequel il développe le service de Conciergerie de Table -, le comptoir à sushis deux étoiles, L’Abyse, et le comptoir gastronomique décomplexé une étoile, Pavillon. Le Pavillon Ledoyen est aujourd’hui l’établissement indépendant le plus étoilé au monde. Depuis 2020, il signe la carte de la Table de Pavie, 2 * MICHELIN, accompagné du chef exécutif Sébastien Faramond. Le Groupe Yannick Alléno défend une approche quaternaire : accélérateur de talents, il bouscule la gastronomie et les codes du service pour s’ancrer dans son époque en portant ses engagements, et donner ainsi à vivre à ses clients non seulement une assiette extraordinaire mais une empreinte mémorable.