

CHATEAU PAVIE MACQUIN

Saint Emilion Premier Grand Cru Classé



CHANGEMENTS RECENTS

Stéphane Derenoncourt intervient sur la propriété dès 1990. Fin 1994, Nicolas Thienpont devient gérant. A l'occasion de la révision décennale du Classement des crus de Saint Emilion (parue en septembre 2006), le Château Pavie Macquin a accédé au prestigieux rang de « Premier Grand Cru Classé ». Ce rang a été confirmé par le classement paru en septembre 2012.

HISTORIQUE

Le Château Pavie Macquin doit son nom au grand-père des propriétaires actuels : Albert Macquin (1852-1911) à qui St-Emilion doit l'usage du plant greffé, qui devait sauver le vignoble ruiné par le phylloxera.

Propriété familiale de 15 hectares, le vignoble de Pavie Macquin est situé admirablement sur le plateau culminant de Saint Emilion. Le sol argilo-calcaire, sur rocher calcaire à astéries, permet un drainage naturel et une alimentation hydrique exceptionnellement régulière. Les argiles fortes confèrent au vin puissance, charnu et générosité.

Tout l'art du vigneron tient, en ce cru exceptionnel, à dompter la puissance naturelle du terroir pour la rendre à la grâce et retrouver ainsi la puissance de la grâce.

Propriétaires : Famille Corre Macquin
Contacts: Nicolas Thienpont (gérant), Cyrille Thienpont (technique)
Adresse : 33330 St Emilion
Tel: + 33 (0)5 57 24 74 23 - Fax: + 33 (0)5 57 24 63 78
Email: contact@pavie-macquin.com
www.pavie-macquin.com

2014

CHATEAU PAVIE MACQUIN

Saint Emilion Premier Grand Cru Classé

VITICULTURE

Superficie : 15 ha dont 14 ha en production

Encépagement : 84 % Merlot, 14 % Cabernet Franc, 2 % Cabernet Sauvignon

Densité : 6600 pieds / ha

Terroirs : Argilo-calcaire, sur le plateau de roche calcaire à astéries

Age moyen du vignoble : 35 ans

Pratiques culturales :

Combinaison de façons traditionnelles (labours) et d'enherbement naturels spontanés. Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massale à une densité plus élevée. Lutte « biologique » et phytothérapie au vignoble. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...

MILLESIME 2014

Dates de récolte : Merlots du 6 au 14 octobre,
Cabernet Franc du 10 au 14 octobre
Cabernet Sauvignon le 14 octobre

Rendements : 36 hl/ha – 85 % de grand vin

Assemblage sur le millésime : 85 % Merlot, 14 % Cabernet Franc, 1 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION, ELEVAGE

Durée d'élevage : 16 à 20 mois en barriques

Barriques : 60 % neuves, 40 % d'1 vin

Particularités :

Réception de la vendange améliorée : 4 tables de tri successives, éraflage mais pas de foulage. Encuvage par gravité de baies entières et vinifications parcellaires en cuves bois (40 %) et béton. Fermentation alcoolique réalisée par les levures indigènes. Extraction par pigeage, en cœur de fermentation sur l'ensemble des cuves ! Fermentation malolactique en barriques. Elevage réducteur sur lies fines : 1er soutirage au bout de 6 à 10 mois d'élevage (avant l'été), 2nd un an plus tard, avant mise en bouteille. Collage et filtration uniquement si besoin.



2014