

Château PAVIE MACQUIN

Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion

Millésime 2015

CLIMATOLOGIE

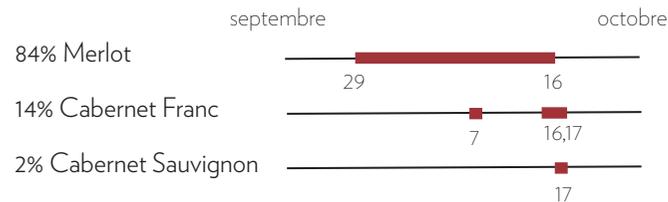
Après un cœur d'hiver froid, un printemps pluvieux et doux, l'arrivée de l'été est marquée par des conditions très chaudes qui durent jusqu'à fin juillet. Heureusement précoce, cet épisode n'est que bénéfique ! La sécheresse s'amplifie, conduisant à des contraintes hydriques à l'impact particulièrement qualitatif sur nos terroirs argilo-calcaires.

A ce stade, le parcours climatique est idéal, proche de 2005 et de 2010, avec de petites baies potentiellement concentrées.

On observe un retour d'humidité dans les sols en août (phénomène rare !). Le retour de conditions plus sèches avant la récolte favorise l'affinage des tanins et la complète maturation de raisins particulièrement riches. La magie du millésime en 5 a opéré !

INFOS TECHNIQUES

Assemblage et dates de vendanges :



Production : 55 000 bouteilles

Degré d'alcool : 14,5°

Mise en bouteilles : 17 juillet 2017

Second vin : Les Chênes de Macquin

Histoire & Viticulture

HISTOIRE

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.

VITICULTURE

Superficie : 15 ha (12,9 ha en production)

Densité de plantation : 6600 pieds / ha

Age moyen du vignoble : 35 ans

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

Pratiques culturales :

Combinaison de façons traditionnelles (labours) et d'enherbement naturel. Programme de renouvellement du vignoble : arrachage, replantation, sélection massale à une densité plus élevée.

Lutte biologique et phytothérapie au vignoble.

Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...

VINIFICATION, ELEVAGE

Durée de cuvaison : 25-28 jours

Durée d'élevage : 16 à 20 mois en barriques

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

Particularités :

Vendanges manuelles.

Encuvage par gravité de baies entières et vinifications parcelaires en cuves bois et béton.

Elevage réducteur sur lies fines : 1er soutirage au bout de 6 à 10 mois d'élevage (avant l'été), le second un an plus tard, avant mise en bouteille.

Collage et filtration uniquement si besoin.



Téléchargez la fiche technique, l'étiquette et le packshot du millésime 2015 sur www.pavie-macquin.com, rubrique Info+

Propriétaires : Famille Corre Macquin - Contacts : Nicolas Thienpont (gérant) / Cyrille Thienpont (technique)

Tel:+33(0)557247423-Fax:+33(0)557246378 - E-mail : contact@pavie-macquin.com