

Château PAVIE MACQUIN

2016

Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion

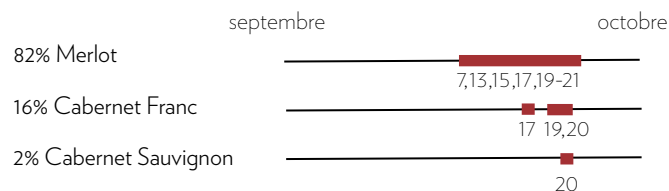
2016, un millésime en volte-faces

Durant le premier trimestre 2016, les épisodes de pluie se succèdent. Encouragée par des températures douces, la vigne est en avance : les premiers bourgeons sont observés autour du 15 février. Sous la pluie en avril et mai, la vigne prend cette fois du retard. Une fenêtre de beau temps en juin permet à la fleur de sortir de la plus belle des manières. Le mois de juillet exceptionnellement chaud et sec permet aux raisins de grossir sans inquiétude. Mi-septembre, la maturation des baies a lieu durant une période de fortes amplitudes thermiques. Pluie et soleil se succèdent. Conditions idéales pour permettre aux merlots et aux cabernets de parfaire les équilibres et d'affiner les tannins. A la fin de ce cycle exceptionnellement long, la maturité est atteinte. Les vendanges se démultiplient en de nombreuses dates pour finir le 21 octobre.

During the first quarter of 2016, the rain episodes succeed one another. Emboldened by the rather clement temperatures, the vines were three weeks ahead of the normal schedule. Under the rain in April and May, the vineyard is now behind schedule. A window of beautiful weather allows the flowers to emerge nicely.

During an exceptionally dry, warm July, the grapes continued to swell without any trouble. Mid-September, temperature ranges widened during the grape ripening. Rain and sun succeed each other. These were ideal conditions to allow the Merlot and the Cabernets to fine-tune their balance, refine their tannins and quietly develop their aromas. At this exceptionally long cycle, tannic and aromatic ripeness was there. The harvest is multiplied in many dates to finish on October 21st.

Assemblage et dates de vendanges 2016



Production : 65 000 bouteilles environ / 65 000 bottles

Mise en bouteilles / Bottling : juillet 2018 / July 2018

Second vin / Second wine : Les Chênes de Macquin

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 sauva 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.

Château Pavie Macquin owes its name to the grand-father of the current owners Albert Macquin (1852-1911), who used plant grafting as a way to save the Saint-Emilion vineyard, destroyed by phylloxera. The vineyard of Pavie Macquin, a family property of 15 hectares, is located on the top of the Saint-Emilion plateau.

Viticulture

Superficie : 15 ha (12,5 ha en production)

Densité de plantation / Plantation density : 6600 pieds / ha

Age moyen du vignoble / Average age of the vineyard : 35 ans

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

Pratiques culturales / Vineyard practices :

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...

Combination of traditional ways (labours) and methods of natural sodding. Renewal of the vineyard: pulling-out, replanting, massal selection with higher density. Biological control and herbal treatment of the vineyard. Numerous manual interventions: disbudding, leaf removal, thinning...

Vinification & Elevage

Durée d'élevage / Aging time : 16 à 20 mois en barriques / 16-20 months in barrels

Barriques / Barrels : 60 % neuves / new, 40 % d'1 vin / of one wine

Particularités / Distinctive features :

Vendanges manuelles. Encuvage par gravité de baies entières et vinifications parcel-laires 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.

Manual harvests. Gravity vatting of whole berries and separate vinification in concrete tanks. Reductant ageing on fine lees: first racking after 6 to 10 months of ageing (before summer), the second one a year later, before the bottling. Fining and filtering only if necessary.

