

# Château PAVIE MACQUIN

2017

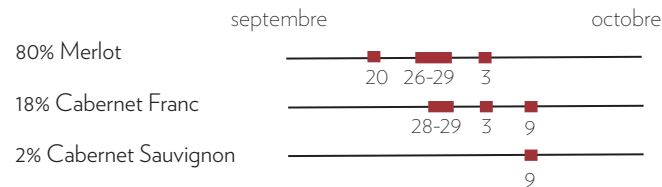
Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion



## Le millésime 2017

Le millésime 2017 restera dans les esprits associé au grand gel de printemps. A Saint-Emilion, haut placé sur le plateau, le vignoble de Pavie Macquin fait partie des heureux épargnés. L'histoire du millésime s'écrit depuis l'été 2016, sec. Sui-vi d'un automne et d'un hiver secs, aux températures douces. Le petit coup de chaleur de début de printemps induit un débourre-ment précoce, franc et homogène. Quand survient le pic de froid, la vigne est saisie, mais poursuit lentement sa pousse. La suite de la crois-sance s'enchaîne à un rythme idéal, dans la tranquillité. Mai et juin, bien chauds et secs, offrent une floraison et une nouaison dans d'excellentes conditions, ce qui accentue encore la précocité du millésime. L'été sera sec, sans pic de chaleur. Après un passage pluvieux en septembre, les conditions sont réunies pour faire une récolte précise, séquencée, gourmande et sereine. Les rendements sont florissants et les jus frais, de belle concentration, avec des tanins d'une formidable finesse.

## Assemblage et dates de vendanges 2017



Production : 58 000 bouteilles environ

Mise en bouteilles : à venir en 2019

Second vin : 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.

## Viticulture

Superficie : 15 ha (12,5 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 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 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.