

# Château PAVIE MACQUIN

2019

Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion



## 2019, ou comment faire du neuf en révisant ses classiques...: un millésime de saisons et de contrastes.

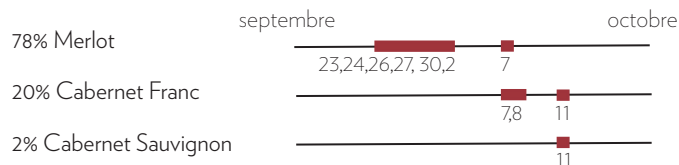
L'hiver 2019 est à l'image de l'année, en dents de scie : janvier est froid, la chaleur s'invite de février à mars et provoque un débourrement prompt et précoce. Avril est très froid, la menace du gel plane à deux reprises. Cette fraîcheur perdure tout le printemps. Début juin très arrosé, les conditions de floraison sont mitigées. Voilà l'été, le 21 juin précisément, ponctuel et radieux. Juillet est resplendissant, parfois même caniculaire, et s'achève avec un bel orage. Ce retour de l'eau permet à la véraison de s'enclencher promptement. Si août est un peu chaud le jour, il est frais la nuit et atteint le record d'amplitude entre les températures diurnes et nocturnes, ce qui est favorable à une belle complexité aromatique.

Le 22 septembre, les nuages et la pluie font leur apparition. Nos raisins aux concentrations extrêmes retrouvent un peu de turgescence, les peaux s'affinent, les pulpes et les arômes se précisent. Un bel automne océanique s'installe, alors que débutent les vendanges. Lumineux, le profil des vins est marqué par les conditions fraîches de fin de saison, avec des mouls expressifs, aromatiques, et un potentiel de tanins et d'anthocyanes particulièrement élevé.

*The Winter of 2019 bore the image of the year: a see-saw: January was cold, the warmth was upon us from February until March which provoked a prompt and early budburst. April was very cold, with the threat of frost. This coolness continued all spring. With heavy rainfall at the beginning of June, the flowering was of a mitigated success.*

*July was resplendent with heatwave conditions and ended with a decent thunders-torm. The return of the water permitted the initiation and spreading of the veraison. Even though August was slightly hot during the day, it was cool at night and we witnessed a record of thermal amplitude between daytime and nocturnal temperatures.*

*On September 22nd, the clouds and rain would reappear. Defined as being radiant, the profile of our wines was marked by cool end-of-the-season conditions, with musts that were expressive, aromatic with a particularly high tannin and anthocyanin potential.*



Propriétaires : Famille Corre Macquin - Contacts : Nicolas Thienpont (gérant) / Cyrille Thienpont (technique) - +33 (0)5 57 24 74 23 - contact@pavie-macquin.com

- Production : 66 000 bouteilles environ/about 66 000 bottles
- Degré d'alcool/Alcohol by volume : 14,5%
- Mise en bouteilles/Bottling : été 2021/Summer 2021
- Second vin /Second wine : Les Chênes de Macquin

## Viticulture

- Superficie/Surface : 15 ha (14,6 ha en production)
- Rendements/Yields : 47 hL/ha
- Densité de plantation/Plantation density : 6600 pieds par ha/feets by ha
- Age moyen du vignoble/Average age of the vineyard : 35 ans/years old
- Terroir : Argilo-calcaire, sur le plateau de roche calcaire à astéries/limestone-clay plateau over asteriated limestone

## 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. 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. Numerous manual interventions: disbudding, leaf removal, thinning...*

## Vinification & Elevage

- Durée d'élevage/Aging time : 16-20 mois en barriques/16-20 months in barrels
- Barriques/Barrels : 50 % neuves/new, 50 % d'1 vin/of one wine

## Particularités/Distinctive features :

Vendanges manuelles. Encuvage par gravité de baies entières et vinifications parcellaires en cuves bois et béton. Elevage réducteur sur lies fines : 1er soutirage au bout de 6 à 10 mois d'élevage, 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 aging, the second one a year later, before the bottling. Fining and filtering only if necessary.*