

# Château PAVIE MACQUIN

2020

Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion

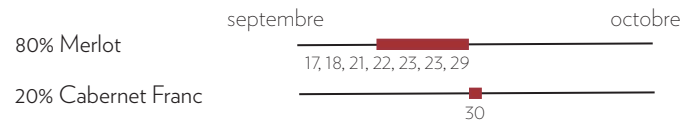


Le Château Pavie Macquin tient son nom du grand-père des propriétaires actuels : Albert Macquin (1852-1911) qui devait, par l'usage du plant greffé, sauver le vignoble de St-Emilion ruiné par le phylloxera. En 1994, Nicolas Thienpont est nommé gérant. Depuis peu, son fils Cyrille y prend une part active.

2020 sublime ce terroir de plateau. La puissance des argiles, la tension minérale du calcaire et la fraîcheur aromatique s'y révèlent dans une sorte d'assomption de la climatologie contrastée du millésime.

*Château Pavie Macquin is named after the grandfather of the current owners: Albert Macquin (1852-1911), who Saint-Emilion has to thank for the use of grafted plants designed to save the vineyards devastated by phylloxera. In 1994, Nicolas Thienpont was appointed as manager. Recently, his son Cyrille has begun to play an active role. 2020 brought out the best in the plateau terroirs. The power of the clay, the mineral tension of the limestone, and aromatic freshness all reached a peak in the contrasted weather conditions of the vintage.*

· Assemblage et dates de vendanges / *Blend and harvest dates:*



- Production : 4 000 caisses environ / *about 4'000 cases*
- Degré d'alcool / *Alcohol by volume* : 14,5%
- Mise en bouteilles / *Bottling* : été 2022 / *Summer 2022*
- Second vin / *Second wine* : Les Chênes de Macquin

- Superficie / *Surface* : 15 ha (14,6 ha en production)
- Rendements / *Yields* : 31 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: disbudging, leaf removal, thinning...*

- 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 parcelaires en cuves 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.*

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