CHÂTEAU **PAVIE MACQUIN**

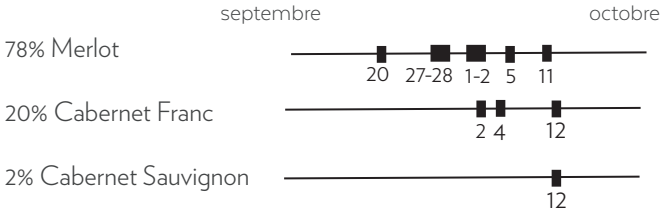
Premier Grand Cru Classé de Saint-Emilion

2018

LE MILLÉSIME 2018 DANS LA PROPRIÉTÉ

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. 2018 sublime ce terroir de plateau. La puissance des argiles, la tension minérale du calcaire et la fraicheur 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. 2018 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.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : plateau argilo-calcaire sur calcaire à astéries / *limestone-clay plateau over asteriated limestone*
Superficie / ***Surface*** : 15 ha (14,6 ha en production)
Rendement / ***Yield*** : 47 hL/ha (90% de grand vin)
Production : environ / *about* 5 500 caisses / *cases*
Second wine : Les Chênes de Macquin

VITICULTURE & VINIFICATION

Vignoble : 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... Vendanges manuelles.
Vineyard *: 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...Manual harvests.*

Vinification : 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 (avant l'été), le second un an plus tard, avant mise en bouteille. Collage et filtration uniquemet si besoin.
Gravity vatting of whole berries and seperate vinification in wooden and 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.
Elevage / ***Maturation*** : 16-20 mois en barriques, 50% neuves, 50% d'un vin / *16-20 months in barrels, 50% new, 50% of one year*

Propriétaire / *Owner* : Famille Corre-Macquin - Tel: +33 (0)5 57 24 74 23 - E-mail : contact@pavie-macquin.com