

Château PAVIE MACQUIN

Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion

2014

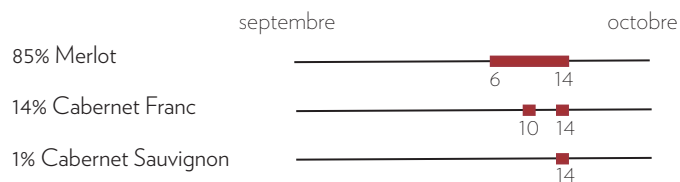


Climatologie 2014

L'hiver est pluvieux, mais il est exceptionnellement doux. Dans ces conditions, le printemps entre vite en scène. La végétation est pressée. Les bourgeons pointent le bout de leur nez (vert !) avec près de deux semaines d'avance. Après un débourrement franc et précoce, la fraîcheur s'installe en avril et mai. Avec une première quinzaine chaude et sèche en juin, la floraison s'achève belle et homogène. Mais l'été ne trouvera jamais véritablement sa place. Juillet, et août surtout, sont frais et humides. D'une année démarrée précocement, nous nous dirigeons vers un millésime assez tardif. Il faudra beaucoup d'attention et la mise au point d'une stratégie adaptée pour tirer parti de cet « été »... De fin août à fin octobre, s'installe enfin un temps exceptionnellement chaud et sec. Les raisins ont besoin de temps, nous patienterons tranquillement jusqu'en octobre pour récolter nos raisins. L'enjeu est là : capter ce moment précis où les raisins, gorgés de l'énergie du fruit frais, reflètent le plus fidèlement ce qui fait l'essence même de notre terroir.

The winter is rainy, but it is also an exceptionally mild one. Spring enters the scene early. Vegetation is hurried. Buds are emerging to show their (green!) noses two weeks ahead of schedule. After a frank and precocious bud burst, April and May are cool. Soon the summer! A hot and dry first fortnight is timely. Flowering speeds up and completes in a nice and uniform fashion. But the summer will never really settle in. July, and especially August are cold and wet. Despite its precocious start, this vintage is turning out to be a late one. To take advantage of this strange summer will require great care with a dedicated team, devising the right approach. From August 27th until the end of October, an exceptionally dry and hot weather settles in. The grapes need time, and we are able to patiently wait to harvest. This is the key challenge: catch this unique moment where the fresh grapes, full of energy, represent our "terroir" at its best.

Assemblage et dates de vendanges 2014



- Production : 50 000 bouteilles environ/about 50 000 bottles
- Mise en bouteilles/Bottling : juillet 2016/July 2016
- 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.

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.

Viticulture

- Superficie/Surface : 15 ha (14 ha en production)
- Rendements/Yields : 36 hL/ha
- Densité de plantation/Plantation density : 6600 pieds par ha/feet 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 : 60 % neuves/new, 40 % 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.