

# Château PAVIE MACQUIN

2015

Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion



## Climatologie 2015

Après un cœur d'hiver froid, un printemps pluvieux et doux, l'arrivée de l'été est marquée par des conditions très chaudes qui durent jusqu'à fin juillet. Heureusement précoce, cet épisode n'est que bénéfique ! La sécheresse s'amplifie, conduisant à des contraintes hydriques à l'impact particulièrement qualitatif sur nos terroirs argilo-calcaires. A ce stade, le parcours climatique est idéal, proche de 2005 et de 2010, avec de petites baies potentiellement concentrées.

On observe un retour d'humidité dans les sols en août (phénomène rare !). Le retour de conditions plus sèches avant la récolte favorise l'affinage des tanins et la complète maturation de raisins particulièrement riches. La magie du millésime en 5 a opéré !

*After a cold midwinter, a cool and rainy spring, the arrival of summer was marked by very hot conditions until late July. This thankfully early episode was nothing but beneficial! The dry period intensified, causing water stress which had a particular qualitative impact on our limestone-clay terroirs. At this stage, the progress of the climate - similar to 2005 and 2010 with small and potentially concentrated grapes - led us to believe that a great vintage could be on its way.*

*Dampness returned to the soil during August (a rare phenomenon!). The return of dry conditions in the weeks before the harvest was heartily welcomed, as they helped to refine the tannins and ripen particularly rich grapes. The magic of '5' vintages seems to have been at work!*

## Assemblage et dates de vendanges 2015



- **Production** : 55 000 bouteilles environ/about 55 000 bottles
- **Mise en bouteilles/Bottling** : juillet 2017/July 2017
- **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 (12,9 ha en production)
- **Rendements/Yields** : 40 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.*