Château **PAVIE MACQUIN**

2016

Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion

2016, un millésime en volte-faces

Durant le premier trimestre 2016, les épisodes de pluie se succèdent. Encouragée par des températures douces, la vigne est en avance : les premiers bourgeons sont observés autour du 15 février. Sous la pluie en avril et mai, la vigne prend cette fois du retard. Une fenêtre de beau temps en juin permet à la fleur de sortir de la plus belle des manières.
Le mois de juillet exceptionnellement chaud et sec permet aux raisins de grossir sans inquiétude. Mi-septembre, la maturation des baies a lieu durant une période de fortes amplitudes thermiques. Pluie et soleil se succèdent. Conditions idéales pour permettre aux merlots et aux cabernets de parfaire les équilibres et d'affiner les tannins. A la fin de ce cycle exceptionnellement long, la maturité est atteinte. Les vendanges se démultiplient en de nombreuses dates pour finir le 21 octobre.

During the first quarter of 2016, the rain episodes succeed one another. Emboldened by the rather clement temperatures, the vines were three weeks ahead of the normal schedule. Under the rain in April and May, thevineyard is now behind schedule. A window of beautiful weather allows the flowers to emerge nicely.
During an exceptionally dry, warm July, the grapes continued to swell without any trouble. Mid-September, temperature ranges widened during the grape ripening. Rain and sun succeed each other. These were ideal conditions to allow the Merlot and the Cabernets to fine-tune their balance, refine their tannins and quietly develop their aromas. At this exceptionally long cycle, tannic and aromatic ripeness was there. The harvest is multiplied in many dates to finish on October 21st.

Assemblage et dates de vendanges 2016

· **Production** : 65 000 bouteilles environ/*about 65 000 bottles*
· **Mise en bouteilles/*Bottling*** : juillet 2018/*July 2018*
· **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 (12,5 ha en production)
· **Rendements/*Yields*** : 46 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*** : 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 seperate 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