

Château PAVIE MACQUIN

2017

Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion

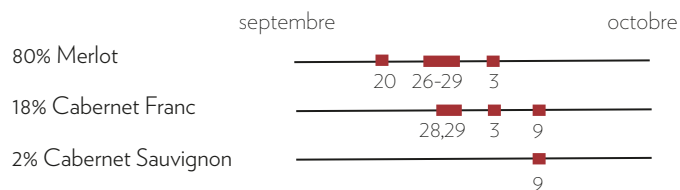


2017, de l'inquiétude au soulagement

Le millésime 2017 restera dans les esprits associé au grand gel de printemps. Haut placé sur le plateau de Saint-Emilion, le vignoble de Pavie Macquin fait partie des heureux épargnés. L'histoire du millésime s'écrit depuis l'été 2016, sec. Suivi d'un automne et d'un hiver secs, aux températures douces. Le coup de chaleur de début de printemps induit un débourrement précoce, franc et homogène. Quand survient le pic de froid, la vigne est saisie, mais poursuit lentement sa pousse. La suite de la croissance s'enchaîne à un rythme idéal, dans la tranquillité. Mai et juin, bien chauds et secs, offrent une floraison et une nouaison dans d'excellentes conditions, ce qui accentue encore la précocité du millésime. L'été sera sec, sans pic de chaleur. Après un passage pluvieux en septembre, les conditions sont réunies pour faire une récolte précise, séquencée, gourmande et sereine. Les jus sont frais, de belle concentration, avec des tanins d'une formidable finesse.

In collective memory, the 2017 will remain associated with the devastating spring frosts. In Saint-Emilion, located higher on the plateau, Pavie Macquin was among the happy few that remained unscathed. The story of the vintage was written beginning with the dry summer of 2016. Followed by a dry autumn and winter. The brief warm spell at the beginning of spring brought about a frank budburst. May and June were both warm and dry, offering a flowering under excellent conditions. For the summer months, the dry weather returned without overly hot spells. After a rainy period in September, the weather conditions permitted us to undertake a precise and sequenced harvest equally as gourmand as sereine. The juice was fresh, a lovely concentration with tannins of formidable finesse.

Assemblage et dates de vendanges 2017



- Production : 58 000 bouteilles environ/about 58 000 bottles
- Mise en bouteilles/Bottling : 4 juillet 2019/July 4th, 2019
- 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 : 34 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.