

Château PAVIE MACQUIN

2018

Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion

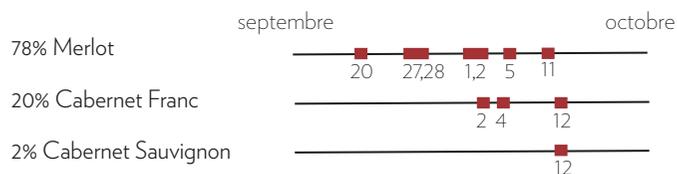


Climatologie 2018

C'est par un hiver arrosé que débute le millésime 2018. Ce temps pluvieux ne nous quitte pas et complique les travaux de saison. Le froid s'invite jusqu'en mars, ce qui retarde le débourrement. Les pluies de mai et juin nous font craindre le pire, mais les températures douces sauvent la floraison. Ces conditions sont très favorables au mildiou : il nous faut redoubler de vigilance pour préserver la récolte. Après une dernière pluie significative mi-juillet, la sécheresse s'installe jusqu'en novembre. Les températures grimpent, et placent l'été 2018 parmi les plus chauds de ces dernières années. La véraison débute fin juillet et présente la même homogénéité qu'au débourrement. D'un millésime potentiellement tardif, nous passons à un millésime plutôt précoce. Les nuits rafraîchissent, les journées restent chaudes : un contexte idéal pour une belle maturation des raisins. Nous pouvons suivre sereinement l'évolution des baies et cueillir, sans hâte, chaque parcelle à son optimum de maturité : tanins mûrs et bel éclat aromatique.

It is with a well-drenched winter season that the 2018 vintage commenced. The rainy weather remained with us and it complicated the work of the season. The cold weather followed through into March and as a result the bud burst was delayed. The rainy conditions of May and June had us fearing the worst. The temperatures remained mild, and thus salvaging the flowering. It would have us increase our vigilance to preserve the harvest from the mildew. After a significant rainfall mid-July, the drought established itself durably right up until November. The temperatures increased and would establish the summer 2018 as being one of the hottest of the last few years. From a potential late-ripening vintage we passed to one that was more or less early-ripening. The nights would become cool whereas the days would remain hot. An ideal context for an outstanding ripeness of the grapes. We were able to serenely follow the evolution of the berries as well as pick the grapes, without haste, in each parcel at its optimal ripeness; ripe tannins and lovely aromatic brilliance.

Assemblage et dates de vendanges 2018



- **Production** : 66 000 bouteilles environ / about 66 000 bottles
- **Mise en bouteilles / Bottling** : juin 2020 / June 2020
- **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 (14,6 ha en production)
- **Rendements / Yields** : 47 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.