Château **PAVIE MACQUIN** 2020

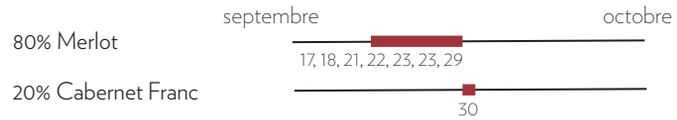
Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion

2020 : un millésime aux extrêmes

L'hiver est doux et très humide. La vigne démarre très tôt et échappe de peu à la gelée. En avril, les températures remontent. Les précipitations s'offrent le record du siècle entre le 15 avril et le 15 mai, nous obligeant à redoubler d'efforts contre le mildiou. Les sols engorgés ralentissent la pousse tandis que les premières fleurs apparaissent. Heureusement, l'eau laisse place au vent et à des conditions de floraison remarquables. L'été chasse littéralement la pluie. En deux mois, pas une goutte ! Août nous ravit par ses nuits fraîches, favorables à la couleur et à la qualité des fruits. Septembre se revendique estival. Les jeunes vignes sont vendangées dès le 17, dans un contexte caniculaire et sec. Lors de l'équinoxe d'automne, la pluie est, comme souvent, au rendez-vous. Les vignes en profitent pour parfaire leurs fruits. Entre deux gouttes, c'est un émerveillement de parfums et de goûts dans le vignoble. Nous ramassons sereinement nos Merlots et Cabernets la dernière décade de septembre. Leur couleur et leur charge tannique sont exceptionnelles : douceur et modération seront les maîtres mots des vinifications...

The winter was mild and very wet. The vines began to grow very early and narrowly escaped frost. In April, the temperatures began to rise. The rainfall between the 15th of April and the 15th of May set a record for the century, forcing us to redouble our efforts against the mildew. The waterlogged soils slowed the growth whereas the flowers began to appear. Fortunately, the rain made way for the wind, and remarkable flowering conditions. The summer literally chased away the rain. In two months, not one drop! The month of August delighted us with its cool nights, very favourable for the colour and the ripening quality. September presented summertime weather conditions. The first young vine plants were harvested as of the 17th in a dry and heatwave-like context. During the autumnal equinox, the rain was there. The vines took advantage of this coolness to perfect its fruit. Between two raindrops, it was a wonderment of aromas and tastes in the vineyard. We calmly picked during the last 10 days of September. The grapes possessed a significant level of tannins and an exceptional colour. "Soft" and "moderate" were the watchwords of the vinifications.

Assemblage et dates de vendanges 2020



· **Production** : 4 000 caisses environ/*about 4'000 cases*
· **Degré d'alcool/*Alcohol by volume*** : 14,5%
· **Mise en bouteilles/*Bottling*** : 7 juin 2022/*June 7, 2022*
· **Second vin /*Second wine*** : Les Chênes de Macquin

Viticulture

· **Superficie/*Surface*** : 15 ha (14,6 ha en production)
· **Rendements/*Yields*** : 31 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*** : 50 % neuves/*new*, 50 % d'1 vin/*of one wine*

Particularités/*Distinctive features* :
Vendanges manuelles. Encuvage par gravité de baies entières et vinifications parcellaires en cuves 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 (gérants) - +33 (0)5 57 24 74 23 - contact@pavie-macquin.com