

Château PAVIE MACQUIN

Premier Grand Cru Classé Saint-Émilion

2021



2021 : un millésime océanique

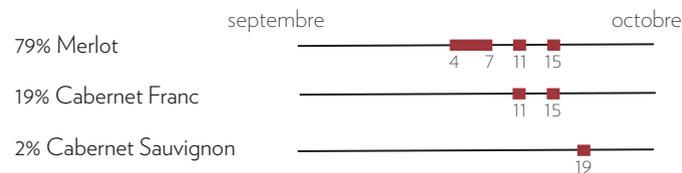
L'hiver 2021 débute par des températures douces. A un débourrement de la vigne précoce, franc et homogène, succède une météo plus fraîche. Heureusement, la floraison se montre plus que belle. Malgré deux semaines de retard, elle est remarquablement homogène entre les Merlots et les Cabernets grâce à cette fraîcheur de début de saison à laquelle a succédé une brusque remontée des températures.

L'été est frais de juillet à septembre, avec une amplitude thermique particulièrement faible qui permet néanmoins de développer une aromatique complexe et classique. Dès fin juillet, un temps sec s'installe, capital pour la maturation des pépins, l'évolution de la trame tannique et le chargement en anthocyanes.

Nous vendangeons tardivement, à partir du 29 septembre. Début octobre, la pluie suscite quelques inquiétudes. Vers le 10, un temps sec et frais permet de finaliser la récolte de raisins parfaitement mûrs. Les fruits sont empreints d'une forme de classicisme océanique et automnal qui confère aux vins délicatesse et équilibre. 2021 est un millésime de terroir influencé par les sols. Nos argiles y apportent belle sapidité et volume en bouche.

Winter 2021 begins with mild temperatures. An early, frank and uniform budburst was followed by cooler weather. Fortunately, flowering was more than beautiful. Despite a two-week delay, flowering was remarkably evenly distributed between the Merlot and Cabernet varieties, thanks to the cool start to the season followed by a sudden rise in temperatures. Summer was cool from July to September, with a particularly low thermal amplitude, which nevertheless allowed complex, classic aromas to develop. By the end of July, dry weather had set in, crucial for ripening the seeds, developing the tannic structure and loading the grapes with anthocyanins. We harvested late, starting on September 29. At the beginning of October, rain caused some concern. Around the 10th, cool, dry weather enabled us to finalize the harvest with perfectly ripe grapes. The fruit is imbued with a kind of oceanic, autumnal classicism that gives the wines delicacy and balance. 2021 is a terroir-driven vintage influenced by the soils. Our clays provide good sapidity and volume on the palate.

Assemblage et dates de vendanges 2021



Propriétaires : Famille Corre Macquin - Contacts : Nicolas Thienpont et Cyrille Thienpont (gérants) - +33 (0)5 57 24 74 23 - contact@pavie-macquin.com

- Production : 4 600 caisses environ/about 4'600 cases
- Degré d'alcool/Alcohol by volume : 14,5%
- Mise en bouteilles/Bottling : 5-7 juin 2023/June 5-7, 2023
- Second vin /Second wine : Les Chênes de Macquin

Viticulture

- Superficie/Surface : 15 ha (14 ha en production)
- Rendements/Yields : 37 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... Vendanges manuelles.

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... Manual harvests.

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 :

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.

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.