

Château PAVIE MACQUIN

2025

Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion



Le millésime 2025 à la propriété

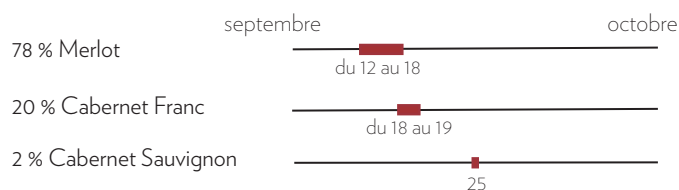
Le Château Pavie Macquin tient son nom du grand-père des propriétaires actuels : Albert Macquin (1852-1911) qui devait, par l'usage du plant greffé, sauver le vignoble ruiné par le phylloxera. En 1994, Nicolas Thienpont est nommé gérant. Depuis quelques années, son fils Cyrille y prend une part active.

Le millésime 2025 nous invite au voyage : ici tout n'est qu'ordre et beauté, luxe, calme et volupté.

Château Pavie Macquin is named after the grandfather of the current owners: Albert Macquin (1852-1911), who Saint-Emilion has to thank for the use of grafted plants designed to save the vineyards devastated by phylloxera. In 1994, Nicolas Thienpont was appointed Manager and Winemaker. Recently, his son Cyrille has begun to play an active role.

The 2025 vintage invites us on a journey: here, all is order and beauty, luxury, calm and delight.

· Assemblage et dates de vendanges / Blend and harvest dates:



- Production : 52 000 bouteilles environ / about 52 000 bottles
- TAV estimé / Alcohol by volume : 14%
- Mise en bouteilles / Bottling : été 2027 / Summer 2027
- Second vin / Second wine : Les Chênes de Macquin

Viticulture

- Superficie / Surface : 15 ha (13,5 ha en production)
- Rendements / Yields : 30 hL/ha (100 % grand vin)
- Densité de plantation / Plantation density : 6600 pieds par ha, replantations à 8800 pieds par ha / feets by ha
- Age moyen du vignoble / Average age of the vineyard : 35 ans / years old
- Terroir : Plateau argilo-calcaire sur 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...

Combinaison 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, harvest...

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 aging 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.