

Château PAVIE MACQUIN

2022

Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion



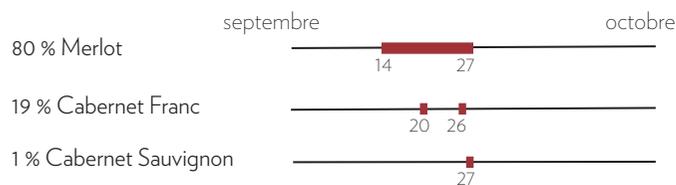
Le millésime 2022 à la propriété

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.

2022 sublime ce terroir de plateau. La puissance des argiles, la tension minérale du calcaire et la fraîcheur aromatique s'y révèlent dans une sorte d'assomption de la climatologie extrême du millésime.

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 named the manager. Recently, his son Cyrille has begun to play an active role. 2022 brought out the best in the plateau terroirs. The power of the clay, the mineral tension of the limestone, and aromatic freshness all reached a peak in the extreme weather conditions of the vintage.

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



- Production : 4 400 caisses environ/about 4'400 cases
- TAV estimé/Alcohol by volume : 14,5%
- Mise en bouteilles/Bottling : été 2024/Summer 2024
- Second vin /Second wine : Les Chênes de Macquin

Viticulture

- Superficie/Surface : 14,5 ha (12,88 ha en production)
- Rendements/Yields : 31 hL/ha (90% grand vin)
- 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 : 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...

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, 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 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 et Cyrille Thienpont (gérants) - +33 (0)5 57 24 74 23 - contact@pavie-macquin.com