

## CHATEAU PAVIE MACQUIN

<b>Propriétaire :</b>	<b>Famille Corre Macquin</b>
<b>Contact :</b>	Nicolas Thienpont (gérant)
<b>Adresse :</b>	33330 St Emilion
<b>Tel. :</b>	+ 33 (0)5 57 24 74 23
<b>Fax :</b>	+ 33 (0)5 57 24 63 78
<b>Email :</b>	pavie.macquin@wanadoo.fr
<b>Website:</b>	www.pavie-macquin.com

### **Changements récents**

Fin 1994, Nicolas Thienpont devient gérant.

Stéphane Derenoncourt, présent depuis 1990, l'aide de ses conseils.

A l'occasion de la révision décennale du Classement des crus de Saint Emilion (parue en septembre 2006), le Château Pavie Macquin a accédé au prestigieux rang de « Premier Grand Cru Classé ».

### **Historique**

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 devait sauver le vignoble ruiné par le phylloxera.

Propriété familiale de 15 hectares, le vignoble de Pavie Macquin est situé admirablement sur le plateau culminant de Saint Emilion. Le sol argilo-calcaire, sur rocher calcaire à astéries, permet un drainage naturel et une alimentation hydrique exceptionnellement régulière. Les argiles fortes confèrent au vin puissance, charnu et générosité.

Tout l'art du vigneron tient, en ce cru exceptionnel, à dompter la puissance naturelle du terroir pour la rendre à la grâce et retrouver ainsi la puissance de la grâce.

**L'origine peut être belle, la beauté véritable est au terme des choses...**

### **History**

Château Pavie Macquin owes its name to the grand-father of the current owners, Albert Macquin (1852-1911), to whom St Emilion owes the use of plant grafting which became the saviour of vines destroyed by phylloxera.

A family property of 15 hectares, the vineyard of Pavie Macquin is situated on the summit of the Saint Emilion plateau. The clay/limestone soil on a bedrock of limestone, allows good natural drainage and a continuous water supply. The strong clays result in fleshy, generous and powerful wines.

All the art of the winemaker is needed, for this exceptional wine, to tame the natural power of the terroir and yet preserve its grace and style.

**The source may be beautiful, but true beauty lies in the accomplishment...**

- **VITICULTURE.**

<b>Appellation contrôlée :</b>	SAINT EMILION PREMIER GRAND CRU CLASSE
<b>Superficie :</b>	15 ha
<b>Encépagement :</b>	80 % Merlot 18 % Cabernet Franc 2 % Cabernet Sauvignon
<b>Densité de plantation :</b>	6000 pieds / ha
<b>Terroirs :</b>	Argilo-calcaire, sur rocher calcaire à astéries
<b>Age moyen du vignoble :</b>	35 ans
<b>Pratiques culturales :</b>	Façons traditionnelles (labours) Culture biologique, en particulier apport de compost biodynamique

- **VINIFICATION. ELEVAGE**

<b>Production :</b>	50 000 à 55 000 bouteilles env.
<b>Cuverie :</b>	80% bois, 20% béton
<b>Durée d'élevage :</b>	16 à 20 mois
<b>Barriques :</b>	80 % neuves, 20 % d'1 vin

**Particularités :**

Encuvage par gravité de baies entières (non-foulées)  
Extraction douce par pigeage pneumatique sur cuves bois  
Cuves thermorégulées  
Fermentation malolactique en barriques (entonnage par gravité)  
Elevage réducteur sur lies fines : 1<sup>er</sup> soutirage au bout de 6 à 10 mois d'élevage (avant l'été),  
2<sup>nd</sup> un an plus tard avant mise en bouteille.

- **VENDANGES**

<b>Millésime 2004 :</b>	Merlots vendangés le 7 octobre et le 11, 12, 13, 14 et 15 octobre Cabernets récoltés le 18 et 28 octobre
<b>Millésime 2005 :</b>	Merlots vendangés entre le 29 septembre et le 5 octobre Cabernets récoltés le 7 et 11 octobre
<b>Millésime 2006 :</b>	Merlots récoltés du 25 à 28 septembre et le 30 septembre Cabernets ramassés le 30 septembre et le 6 octobre

**Millésime 2007 :**

Merlots récoltés du 08 à 13 octobre

Cabernets ramassés le 15 octobre