

# CHATEAU PAVIE MACQUIN 1996

## SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

Robe soutenue. Magnifique expression fruitée, d'un équilibre parfait entre la maturité et la fraîcheur. Attaque stylée, bon soutien acide, parfaite continuité sur une structure intense, d'une très belle vibration.

**Vinifera, No. 15 (printemps 97)**



Vin puissant, au bouquet explosif, concentration de fruits rouges, bien extrait, boisé pur, précision et minéralité. Impression d'équilibre d'entrée avec une pureté exemplaire ; bois neuf bien intégré, trame serrée, précise, aux tanins fermes et fins ; très long. Très bon à excellent

**DIVO (juin 97)**

Une merveille d'harmonie et de naturel, sans aucune sollicitation technique, le grand vin tout simple d'un grand terroir, quand on s'en occupe avec amour.

**La Revue du Vin de France (juin 97)**



Il domine la dégustation des grands crus classés 1996. Somptueux avec sa robe pourpre dense, son nez parfaitement développé, racé et expressif, aux arômes de violette, de fruits noirs, au boisé noble, sa densité et son charme en bouche, ses tannins soyeux et mûrs, son fruité très pur et sa persistance remarquable, il constitue une très belle bouteille.

**La Revue du Vin de France (septembre 99)**



Pavie Macquin est impressionnant par sa droiture et sa race. Il se place en tête de la dégustation, pour son authenticité et la justesse de son extraction.

**Vintage Magazine (juin 97)**



Le Pavie Macquin 1996 pourrait parfaitement soutenir la comparaison avec son jumeau de Lafleur. Ils affichent tous deux le même caractère extrêmement concentré typiques des crus issus de vieilles vignes, tout en étant peu évolués et terriblement tanniques. Vinifié sans compromission, ce vin présente une belle intensité, ainsi que des tannins abondants et marquants. Le nez et la bouche traduisent les légendaires arômes de minéral et de myrtille habituels de ce cru. L'ensemble moyennement corsé, structuré et musclé, requiert une garde de 5 à 7 ans.

**Robert Parker, Wine Advocate (23 avril 99)**

**89+ /100**

Cette bouteille s'avère somptueuse, avec sa robe pourpre dense, son nez parfaitement développé, racé et expressif, aux arômes de violette, de fruits noirs, au boisé noble, sa densité et son charme en bouche, ses tannins soyeux et mûrs, son fruité très pur et sa persistance remarquable.

**La Revue du Vin de France (novembre 99)**

Depuis 94, ce cru est vinifié de telle sorte que la rusticité qu'il montrait à la fin des années 80 s'est estompée. Sa tannicité est aujourd'hui plus douce et il a gagné en aspect savoureux. Ce 96 est un vin non collé, élevé sur lies pendant 14 mois sans soutirage.

Rouge vif et très sombre. Intense. Attaque grasse se développant sur une structure au toucher de bouche caressant, qui évolue ample, juteuse, savoureuse, charnue, pleine de fruits, sur des tanins présents mais fins. Construction impeccable, superbement équilibrée. Finale longue, toujours veloutée, réglisée et crémeuse. Boisé incomparablement mieux intégré que par le passé. Ce vin n'est plus rustique. Beau.

**Jean-Marc Quarin, Carnets de dégustation, no. 31 (1<sup>er</sup> trimestre 00)**

**16,5-17/20**

