

CHATEAU PAVIE MACQUIN 1997

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

Robe lumineuse, rubis saturé. Le nez d'arômes de mûre, de framboise noire et de prune, évoque une liqueur et s'enrichit de nuances de noix de muscade et de clou de girofle qui lui donnent un aspect épicé. Doux, souple et boisé en bouche, le vin offre une flaveur séduisante et riche de fruits noirs. Son acidité bien ferme lui confère une pureté et une fraîcheur aromatiques excellentes pour le millésime. La finale porte des tannins mûrs et offre une très belle longueur pour un 97. Les vignes de merlot ont été vendangées ici le 5 et 6 octobre, remarque Nicolas Thienpont, « exactement un mois après Pavie, un de nos voisins ».

Wine Cellar (juin/juillet 99)

90-91/100

Le fabuleux 1997 de Pavie Macquin est l'une des révélations du millésime ; il incarne, par son intensité, une essence de vieilles vignes. Pourpre-noir et opaque de robe, il exhale de généreuses senteurs de pain grillé entremêlées de notes de minéral, de confiture e mûre et de liqueur de framboise. La bouche, moyennement corsée, riche et intense, déploie par paliers un généreux fruité, ainsi qu'une finale longue de plus de 30 seconds. Les tannins, quoique marqués, sont doux. Ce 1997 formidable sera d'une très grande garde pour millésime.

Robert Parker, Wine Advocate (23 avril 99)

91-93/100

Il présente une robe admirable, un arôme terrien somptueux associant la truffe aux fruits rouges. Les tanins paraissent mieux enrobés que dans les millésimes précédents, mais le vin n'a rien perdu de sa force. Le terroir ressort avec une précision quasi-chirurgicale. Quel beau vin !

La Revue du Vin de France (juin 98)

★★★★(★)

Robe presque noire, nez complet, beaucoup de fruits rouges et la framboise en dominante, gras, plein, tanins serrés, assemblage remarquable: du fruit et de la structure.

GaultMillau (6 mai 98)

16,5/20

Ce cru exprime désormais avec force les qualités incomparables de son grand terroir. Le vignoble cultivé dans un profond souci de l'environnement donne des vendanges mûres et concentrées. Nicolas Thienpont et Stéphane Deroncourt forment une équipe soudée, privilégiant la qualité des extractions de tanins fermes mais sans rusticité. 1997 est un des sommets du millésime.

Le Classement des Vins et Domaines de France 1999, Bettane & Desseauve ★★★★★

Rouge sombre. Vive. Belle. Intense. Attaque douce et fruitée, se développant sur une structure toujours douce, savoureuse, avec une tannicité plus ferme qu'en primeur (normalement c'est le contraire que l'on devrait trouver !). Goût réglissé et fruité, permanent dans la bouche. Bonne persistance. S'avale déjà très bien.

Jean-Marc Quarin, Carnets de dégustations, no. 30 (3^e trimestre 99)

16/20