

CHATEAU PAVIE MACQUIN 1999

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

Voici incontestablement l'un des plus grands vins de Saint-Emilion et du Bordelais, l'un des plus rigoureux dans son élaboration et des plus purs dans son développement en bouteille. Situé sur le sommet de la côte Pavie, son terroir idéal permet une maturation complète du raisin. Le vin a plus de corps et de force tannique que celui de la pleine côte et même parfois un peu trop. Stéphane Deroncourt, qui assiste Nicolas Thienpont dans la direction de la propriété, travaille à chaque nouveau millésime à lui donner un peu plus de finesse. Et sur ce point, il a merveilleusement réussi depuis quelques années. Le vieillissement donne à ce cru des notes somptueuses de sous-bois et de truffe.

Le Classement des Vins et Domaines de France 2001, Bettane & Desseuve ★★★★★

Arborant une prune-pourpre dense, le Pavie Macquin 1999 s'annonce par des senteurs de truffe, de sous-bois, de café, de cerise noire et de viande rôtie préluant à un ensemble puissant et musclé, richement extrait, doté d'abondants tannins qui tapissent littéralement le palais du dégustateur. Ce vin est étonnamment peu évolué pour le millésime. Les amateurs sachant s'armer de patience et appréciant les vins d'une telle intensité seront récompensés de leur persévérance.

Guide Parker des Vins de Bordeaux 2005 (mars 02)

90/100

Rouge sombre. Pourpre. Vive. Intense. Attaque nette, douce, pulpeuse et fruitée, se développant sur une structure de forme ronde, juteuse et minutieuse dans son extraction tannique. Le vin prend beaucoup de goût en milieu de bouche et termine assez aérien dans son tanin, avec des nuances de goût variés. Bonne persistance sur un grain tannique ferme mais, à mon sens, pas aussi noble et profond que sur les millésimes précédents dans les trois dégustations faites de ce vin.

Jean-Marc Quarin, Carnets de dégustations, no. 32 (2^e trimestre 00)

15,5-16/20

Déjà dans le verre, robe arbore une belle couleur pourpre lumineuse. Le nez est très riche avec une agréable impression vanillée, puis après agitation apparaissent de superbes arômes de cassis et de truffe blanche. Bien qu'encore boisé, ce vin attaque bien sur le fruit avec des tannins remarquablement croquants. Belle longueur. Son côté charnu est très réjouissant alors qu'on apprécie son gras et sa pureté. Une très belle bouteille, digne ambassadeur du superbe terroir des hauts de la côte.

Alain Bringolf, Winemega.com (21 mars 03)

90/100

