

CHATEAU PAVIE MACQUIN 2001

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

Alors qu'il était peu impressionnant et accusait un manque de complexité pendant sa première année d'élevage le 2001 de Pavie Macquin s'est magnifiquement épanoui. Il est plus élégant, mais aussi plus serré, moins exubérant et moins épanoui que de coutume, mais pas pour autant moins impressionnant. Sa robe d'un bleu-pourpre soutenu accompagne des arômes quelque peu réticents, mais absolument somptueux, de douce cerise nuancés de cassis, de réglisse et de minéral. Suit en bouche un ensemble moyennement corsé, qui ne concède rien en matière de pureté malgré son impressionnante richesse en extrait et ses tannin modérément abondants. Ce vin, qui requiert une certaine garde, sera parfait dans les 12 à 13 ans, suivant une garde de 1 à 3 ans.

Guide Parker des Vins de Bordeaux 2005 (janvier 03)

89+/100

Incontestablement, Pavie Macquin 2001 est une absolue réussite, d'un niveau comparable au 2000 grâce à une harmonie en bouche modèle et à une précision de texture éblouissante. La robe apparaît profonde et brillante ; le nez exprime avec beaucoup de séduction un grand fruit racé associé à des notes finement épicées. En bouche, le vin dévoile une trame onctueuse et une longueur d'une fraîcheur et d'une persistance aromatique remarquables. C'est, à notre sens, l'un des cinq plus grands saint-emilions de l'année.

La Revue du Vin de France (juin 02)

★★★★★

Nez d'une grande complexité, bouche tendre, au grain fondant et soyeux, au fruit très mûr et à la finale d'une très grande persistance.

La Revue du Vin de France (septembre 03)

★★★★★

Le 2001 présente lui aussi une très belle couleur, un nez frais, fin et très fruité. La bouche est plus discrète que le 2002. Le vin se développe caressant, soyeux, sur des tanins élégants et des arômes extrêmement floraux. J'y retrouve en particulier la violette puis la réglisse. Le corps est normal. La finale s'achève subtile, toujours florale, fraîche. C'est un vin agréable et très bon qui donne envie d'être avalé, et ce, dès aujourd'hui. Je conseille d'en profiter avant 2008-2010.

Jean-Marc Quarin, Carnets de dégustations, no. 39-40 (mai 03)

16/20

Très fin et élégant, le nez exhale un fruit pur et des nuances florales, arômes qui se prolongent dans une bouche à la trame fine, fraîche en finale et très élégante.

La Revue du Vin de France (septembre 04)



