

CHATEAU PAVIE MACQUIN 2002

SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

La couleur est rouge sombre, d'une bonne intensité, pourpre et belle. Le nez sent le fruit, la confiture de mûre, avec une touche de fleurs, d'épices et de bois toasté. Raffiné dans son entrée en bouche, il se montre élancé et très savoureux, suave juste comme il faut. Le tanin est fin et l'allure assez sophistiquée. La corpulence est plus importante en attaque qu'en finale, où ressort une très légère vivacité. Stéphane Derenoncourt a été très méticuleux sur l'extraction cette année. Je pense que ce cru devrait prendre une expression encore plus précise pendant l'élevage.

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

15,75/20

D'un pourpre d'encre, le 2002 de Pavie Macquin est encore peu évolué et très jeune, mais il impressionne déjà par sa pureté et son intensité, ainsi que par l'abondance de ses tannins qui, fort heureusement, ne sont ni secs ni astringents. L'ensemble est merveilleusement étoffé en milieu de bouche, où il révèle de très caractéristiques saveurs minérales. Sa finale, persistante, est prometteuse. Ce vin est spécialement destiné aux connaisseurs bénéficiant d'une excellente cave, car il requiert une garde de 5 ans encore.

Guide Parker des Vins de Bordeaux 2005 (septembre 03)

90/100

Nez pur, de fruits rouges (framboise, cerise), de noyau, légèrement fumé : bouche fruitée, savoureuse, bonne vigueur en finale : race et bon équilibre.

La Revue du Vin de France (septembre 04)

★★★★/★

Attractive, honest fruit expression. Clean and generous. Ripe but not overripe. A hint of minerally cassis. Suave attack, good density of fruit. Firm, fresh finish. Serious but well-worked fruit adds a lively edge.

Decanter (December 04)

★★★★

C'est une robe grenat de belle concentration aux reflets encore violacés qui introduit la dégustation de ce vin à l'assemblage des trois cépages traditionnels. C'est après aération que le jus libère toute la finesse de ses arômes : une douce complexité alliant les fruits noirs à la framboise et la violette, un boisé tendre et une pointe fumée se dégagent pour envoûter le nerf olfactif. La combinaison béton et bois apporte également en bouche une touche particulière : d'un côté la fraîcheur directe et de l'autre une certaine douceur. La très belle franchise invite à une dégustation même sans mets pour l'accompagner. A table, il faudra veiller à choisir des plats délicats pour profiter de toutes les subtilités de cet élégant jus.

In Vino Veritas (nov-dec 05)

Sans conteste, le grand vin du millésime. Aspect compact et tannique, mais d'un équilibre parfait avec une matière superbe, des tanins doucement extraits, et une qualité de jus splendide. Grand vin et grand vinificateur.

La Revue du Vin de France (septembre 05)



