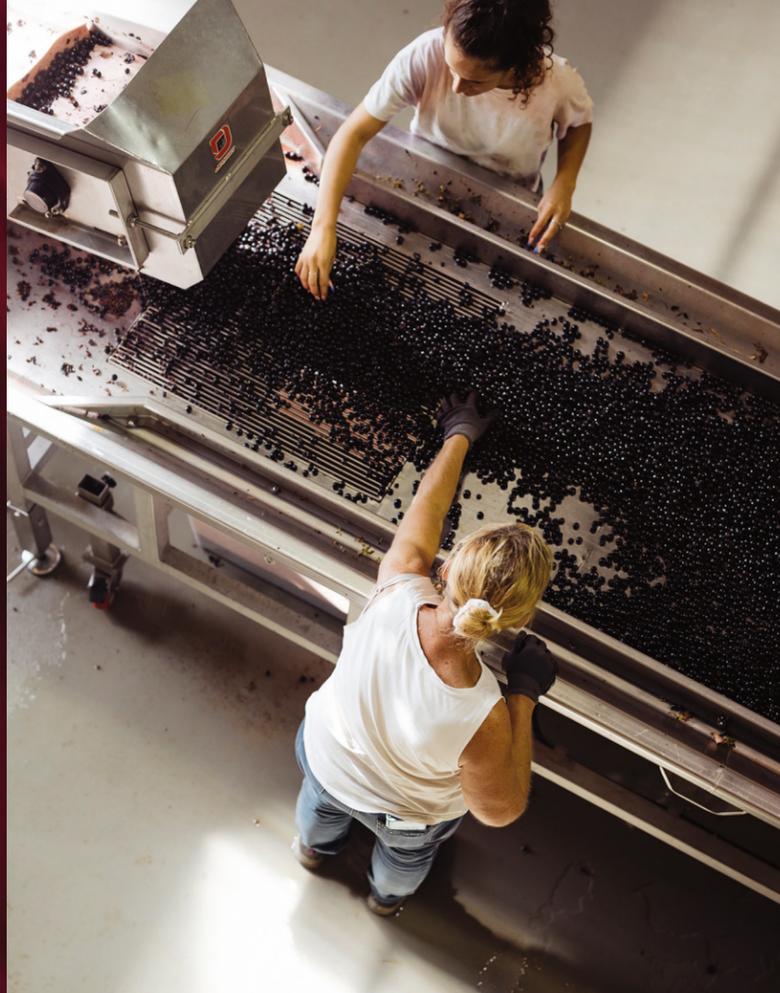




une histoire de cœur

Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, Pavie Macquin est une éblouissante réussite, un vin magistral et esthétique. Fan de la première heure, l'équipe de Ventealapropriete a toujours défendu ce cru qui tutoie les sommets de l'appellation. Lever de rideau pour nos membres !

Texte Véronique Raisin ————— Photos Romain Bassenne



ON Y ACCÈDE par un raidillon en surplomb du village, qui découvre son calcaire en slalomant, et que l'on surnomme ici le « petit Tourmalet ». À près de 100 mètres d'altitude, Château Pavie Macquin, 1^{er} Grand Cru Classé de Saint-Émilion, dévoile son parterre de vignes : 15 hectares d'un seul tenant jouxtant les châteaux Troplong-Mondot par l'est, Pavie au sud et Trottevieille au nord. Tous les ans, le même miracle se répète, porté par les deux anges qui se sont penchés sur le berceau de ce cru fécond et portent haut un style inimitable, fait de finesse et de fraîcheur.

La famille Thienpont d'abord, qui en assure la gestion ; Stéphane Derenoncourt ensuite, conseiller viticole adoubé par la sphère bordelaise et au-delà. Autodidacte, débarqué de son Nord natal sans un sou ni un diplôme en poche, le voilà ouvrier agricole, attelé à ce cru dont il ignore tout et qui lui donnera tant. Entre le « p'tit gars du Nord » et les Flamands rodés aux techniques viticoles, le courant passe. La retenue de Nicolas Thienpont semble parfaitement s'accorder au verbe haut en couleur du néophyte d'alors. Avec, toujours en retrait, mais attentifs, les héritiers et propriétaires – la famille Corre-Macquin –, qui laissent carte blanche au duo. « *Ils nous font une confiance totale, nous sommes très proches, reconnaît Stéphane Derenoncourt. J'ai un attachement fort au cru et à la famille. Et je suis même la seule chose qui soit plus ancienne que Nicolas ici !* », glisse-t-il avec humour.

Une alliance contraire et complémentaire

Mise sur orbite au tournant des années 1990 par ces deux personnalités aux tempéraments opposés, sans doute le duo le plus efficace à la ronde, la propriété n'a eu de cesse d'attirer la lumière. Métamorphosée par l'énergie du gérant et l'expertise du conseiller, elle aligne,



Albert Macquin, l'homme providentiel

Figure du Bordelais, cet ingénieur agronome (1852-1911) a permis d'éradiquer le phylloxéra, vulgarisant le plant greffé qui sauva le vignoble. À partir de 1887, il achète plusieurs propriétés, constituant ainsi le domaine de 26 hectares de Pavie Macquin. Les actuels propriétaires, les Corre-Macquin, sont ses petits-enfants et arrière-petits-enfants. Profondément attachés au château, ils en confient la gérance, en 1994, à Nicolas Thienpont, rodé à la gestion de domaines bordelais prestigieux. Accompagné de Stéphane Derenoncourt, il fait accéder Pavie Macquin au rang de 1^{er} Grand Cru Classé en 2006.

depuis plus de deux décennies, une série de vins fantastiques, sans aucun faux pas. Le style demeure fidèle au terroir, marqué à la fois par la puissance de la partie argileuse et la minéralité des calcaires, se distinguant de ses voisins par une énergie supérieure.

Car Pavie Macquin, c'est d'abord une fraîcheur, une lumière et un éclat. « C'est un vin à part, qui a beaucoup de caractère et que tu reconnais tout de suite », explique Stéphane Derenoncourt, à son chevet depuis 1990. « C'est toujours le plus frais, le plus tendu de Bordeaux, qui ne craint pas les canicules. » Un vin profond, serein, sur la droiture, affranchi de toute opulence, même dans les millésimes solaires comme 2015 ou 2018. Un vin complexe, comme son terroir, que Ventealappropriete a toujours adoubé et poussé, bien avant qu'il n'enflamme la critique et s'impose en référence. « C'est un vin qu'il faut dompter, poursuit le consultant. Pavie Macquin n'a pas un terroir facile, c'est un terrain de jeu très complexe, un mix entre des calcaires qui donnent des jus aériens, très fins, et une partie plus argileuse, les molasses de Troplong-Mondot, qu'il faut apprivoiser et qui donnent toujours des jus tanniques et puissants. »

En 30 ans, le duo a réconcilié les contraires et révélé les forces de ce terroir. « On a beaucoup travaillé, dans une restructuration lente, avec un matériel végétal mieux adapté, confie Stéphane Derenoncourt. J'en connais chaque parcelle par cœur, j'ai été ouvrier agricole, puis maître de chai ici, de 1990 à 1999 ; j'ai ainsi pu observer chaque détail et cerner toute la cohérence de ce grand terroir. D'ailleurs, c'est toujours à Pavie Macquin que je viens réfléchir, seul, pour prendre le pouls du millésime à venir. » « On a aussi augmenté la densité de plantation, ajoute en écho Nicolas Thienpont, à 8 800 pieds par hectare au lieu de 6 500. Aujourd'hui, on a une meilleure occupation racinaire, et même si le climat est plus sec, on n'a jamais fait d'aussi bons vins. »

Comme un origami, Pavie Macquin déplie son vignoble par touches, chacune portant une sensibilité, une vision de la terre. En bordure de la faille de Fongaban, c'est un petit vallon bordé de bois de chêne, à la lisière de la côte de Pavie, regardant vers le sud. Une zone de rupture et de contrastes où se dessine une écume de vignes tirant ses aplatés verts, couvrant les plus vieux plants du domaine. Là, sous le grand chêne, les argiles rouges progressent, posées sur un calcaire tendre. « On croit que c'est une roche, mais cela se délite dès qu'on le prend en main », explique Cyrille Thienpont, le fils de Nicolas venu en renfort sur la propriété.

La fenêtre gothique du cabernet

La parcelle des cailloux touche ce grand chêne ; ce sont 15 rangs de cabernet franc qui offrent toujours un très beau jus, racé, mentholé, distingué. « Ce cabernet vient agrandir le grand vin, à la façon dont l'art gothique a élargi la perspective romane : on agrandit les espaces, on fait rentrer la lumière par la grande fenêtre », poursuit Cyrille.

Plus loin, l'îlot des costières borde les chènes. Ce sont des calcaires durs, qui donnent des jus nerveux, corsés, intègres. Le cœur de

bouche de Pavie, sa verticalité et son élan. En allant vers le sommet se découvrent les cerisiers. Un secteur d'argiles blanches à calcaires durs, avec très peu de profondeur de terre. La roche veine le chemin, l'obstrue quelques fois et soulèverait presque les poteaux de fin de rang. Les jus qui en émanent sont granuleux et tendres, comme la craie, portant une finesse et une minéralité caressantes.

Le plan du vignoble fut redessiné pour 40 ans au début des années 90 ; en 2023, les Thienpont-Derenoncourt entament la tranche des 10 dernières années. Les vinifications, les assemblages ont été revus et corrigés par l'intuition et l'audace du nordiste, mâtinés de l'expérience vigneronne de Nicolas Thienpont. « À Bordeaux, on ne remettait pas en cause la sacro-sainte tradition, se souvient Stéphane Derenoncourt. On soutirait les vins tous les trois mois, ce qui les durcissait. J'ai arrêté cette technique et introduit l'élevage sur lies. J'avais fait des essais et échangé avec mes amis vignerons, les frères Foucault, Charlopin [Nady et Charly Foucault étaient, jusqu'en 2017, les propriétaires du Clos Rougeard, célèbre domaine de Saumur-Champigny et Philippe Charlopin est l'artisan du domaine éponyme situé à Gevrey-Chambertin, NDLR]. Depuis, plus personne ne soutire à Bordeaux ! ». En parallèle, la part de bois neuf a été drastiquement réduite : « De 80 %, on est passés à 50 % », confirme Nicolas Thienpont, qui nous introduit dans le nouveau chai conçu par l'architecte Arnaud Boulain, pour déguster sur fûts. « On est en rupture de plateau, les sols sont peu profonds, en creusant on était directement sur la roche, on a donc descendu ce bloc de calcaire de 4,5 tonnes », poursuit-il, désignant l'imposante roche qui ouvre les allées de barriques. Au niveau supérieur, le cuvier aussi a été refait, avec des cuvées prénommées au lieu de numéros : Hortense, Gertrude, Albertine, Berthe, Cunégonde sont ainsi les réceptacles d'une vendange millimétrée.

Tous ces fins réglages ont permis d'accrocher le titre suprême,

en 2006 : le classement de *primus inter pares*, 1^{er} Grand Cru Classé B de Saint-Émilion. Et de continuer de clamer ses différences ; une gestion, un savoir-faire et un parti pris légèrement décalés, suffisamment subtils pour continuer d'être adoubé par le sérail, assez originaux pour affirmer un style. Pour tous les amateurs de fraîcheur et de finesse, Pavie Macquin représente une certaine idée de la perfection ; sa position singulière et le fait qu'il soit veillé par deux sensibilités opposées mais complémentaires lui confèrent une stature unique.

Aujourd'hui, Pavie Macquin tutoie toujours les sommets de la hiérarchie bordelaise ; « Nous sommes parvenus à le hisser là où il devait être, affirmant sa fraîcheur, son style, sa régularité », conclut Stéphane Derenoncourt. Admirateur du cru, partageant la philosophie de ce vin, Ventealappropriete l'a toujours privilégié dans ses sélections et proposé à ses membres... Plus qu'une tocade, un amour inconditionnel. ♦



DOMAINE PAVIE MACQUIN

Superficie / 15 hectares (14,6 hectares en production)
Cépages / Merlot (80 %), cabernet franc (18 %), cabernet-sauvignon (2 %)
Terroir / Plateau argilo-calcaire sur calcaire à astéries
Vins / Château Pavie Macquin 1^{er} Grand Cru Classé, Les Chènes de Macquin
Production / 70 000 bouteilles

Les Chènes de Macquin 2019. Reprenant les codes du grand vin dans un registre plus souple et plus immédiat, il en déroule les précieux atouts : finesse, élégance, fraîcheur et précision.