



# PAVIE MACQUIN

## LE GRAND ŒUVRE DE NICOLAS THIENPONT

C'est un lieu rare, discret, presque secret, un premier grand cru classé de Saint-Émilion qui ne fait pas de bruit tapageur mais trace son chemin, puissamment ancré.

Cette identité, cet esprit élevé, on les doit à Nicolas Thienpont. Trente ans déjà que ce latiniste formé à la philosophie en Sorbonne préside au destin de Pavie Macquin, à cette quête stylistique pour atteindre le point de vibration unique d'un grand vin sensible.

Nous y sommes. Reportage.

PAR JEAN-LUC BARDE PHOTOS LEIF CARLSSON



C'est une île posée dans le ciel, un vaisseau d'argile et de calcaire, le rebord du plateau figure sa proue. C'est un secret de terre élue dont peu savent qu'elle se tient là. À Saint-Émilion, c'est *La Lettre volée* d'Edgar Poe, on l'a sous les yeux sans la voir.

Pour l'atteindre, il faut se laisser glisser dans le fond du vallon de Fongaban à l'est de la petite ville dorée, presque une gorge, et puis tourner à gauche au figuier. Là, ça monte en lacets comme un col des Pyrénées, au point que Miguel Elosegui, musicien espagnol en charge du domaine pendant la guerre, le baptisa Tourmalet. Il faut s'y prendre à deux fois pour tourner contre la falaise calcaire. À propos de la mince couche de terre qui habille la roche, l'actuel gérant de la propriété de la famille Macquin-Corre-Charpentier, Nicolas Thienpont, latiniste formé à la philosophie en Sorbonne, glisse en passant : « *Caro ossibus adherens optima est* », la chair qui adhère à l'os est la meilleure. Dans cette montée, il y a des murs en cascade qui font des jardins suspendus tachés de jonquilles jaune citron, de narcisses pâles comme des joues de madone et un arbre de Judée magenta.

Une fois là-haut, il faut marcher sur la pente douce dans l'air léger parfumé du sucre des cerisiers en fleur, des merisiers et de l'herbe coupée dans les rangs de vigne. Par quoi commencer sur ce terroir céleste ? Par le nord peut-être, juste longer alors le long cuvier et le chai, fouler Garenne et Carille où siège le merlot. Sur ce vignoble de 15 hectares, celui-là c'est le roi, il partage quand même le pouvoir avec le prince cabernet franc et laisse une petite place à de vieux cabernets sauvignons dont on sait pertinemment qu'ils jouent les seconds rôles d'autant qu'ils voisinent dans les rangs avec du merlot complanté identifié par un joli petit ruban rouge qui tranche sur la masse sombre du vieux bois noueux des ceps. En se retournant, on voit le ciel et le rond de la planète Pavie Macquin. On peut interroger le patron Nicolas Thienpont ou Clémence Cardoso, en charge de la vigne et aussi du chai aux côtés du maître Philippe Dauvey, écouter leurs doctes réponses sur les sols : au nord autour du cuvier plutôt les argiles rouges des molasses de l'Agenais ou celles du Fronsadais, au sud plutôt des calcaires. On peut les entendre chanter les jolis noms de Puits, parcelle posée sur du calcaire à astéries au faciès tendre, Costière au faciès dur, Tourmalet ajoutant à ces deux-là le faciès argileux. On peut reconnaître l'indiscutable intérêt du cabernet franc sur telle partie de Bourbène qui s'allonge sur le dur et le tendre des astéries quand l'autre morceau de cette terre s'est vu attribuer par le maelstrom minéral des molasses de l'Agenais où s'épanouit



Dans la profondeur du calcaire, on a creusé le chai, au milieu on a laissé un bloc énorme, météorite minérale découverte en fouillant la terre. Sur les murs ondulent des vagues calcaires, au plafond c'est une voie lactée d'étoiles électriques, évocation sublimée des astéries du terroir.



Sur ce vignoble de 15 hectares, on écoute les sols, les argiles rouges des molasses de l'Agenais ou du Fronsadais au nord, les calcaires au sud, toute la complexité subtile de la déclinaison des 24 parcelles de ce très grand terroir.

le merlot. On peut s'ébahir de la complexité subtile de la déclinaison des 24 parcelles de ce très grand terroir mais quoi qu'on apprenne, le mystère du génie du lieu demeure. L'envie de faire le tour vous prend, juste pour savoir la beauté, flairer celle qui échappe à la science géo-pédologique et s'insinue dans chaque motte de terre, chaque pied de vigne, chaque frondaison, chaque frémissement de rameau caressé par le vent et laisse le marcheur saisi par la révélation du secret qui surpasse de loin la connaissance technique.

Est-ce la qualité de la peinture à l'huile qui fait le génie de Van Gogh ? la pure blancheur de l'ivoire des touches du clavier qui fait sourdre l'eau miraculeuse des *Impromptus* de Schubert ? Accoudé au bastingage calcaire qui regarde le sud, on voit au loin l'indolente Dordogne faire ses boucles. Un peu plus loin sur le rebord de la lèvres sensuelle, en allant vers le couchant, un banc de pierre verdit sous la mousse et offre le repos. Les yeux éblouis glissent alors sur les pincées de tuiles saupoudrées d'or dans l'achèvement du jour. Le regard s'élève vers la verticale église monolithe de Saint-Émilion saoulée du cri éperdu des martinets qui tournoient dans l'azur autour de sa flèche en dentelle et au retour foncent s'abattre pour la nuit dans le feuillage bronze de l'immense chêne vert. Assis là sous l'ombre grandissante, on perçoit la beauté et la puissance de l'endroit. Le géobiologue Georges Prat dit y avoir croisé des templiers un jour qu'il faisait le tour du propriétaire de Pavie Macquin aux fins d'identification des fortes sources d'énergie des hauts lieux.

Nicolas Thienpont est arrivé ici en 1994 et Stéphane Derenoncourt était là depuis 1990 aux côtés de Maryse Barre, pionnière de la biodynamie qui dirigeait à l'époque le château. Thienpont dans sa belle carrière a tracé le destin de plusieurs grands crus classés, Derenoncourt est devenu le consultant mondialement reconnu que l'on sait. Ces deux-là se connaissent et travaillent ensemble depuis trente ans. Dans ce printemps pluvieux, entre deux averses, ils se sont assis sous ce grand sage de chêne vert sombre pour contempler le paysage unique qui fait songer à celui de la *Vierge Rolin* peint par Van Eyck, avec ses enchevêtrements de toits, d'églises, de chapelles et de tours. À leurs pieds, les murs de pierres sèches soutiennent le coteau. Thienpont : « *La beauté de nos vins participe de ces deux facettes, l'une parménidienne avec les argiles qui font écho à la philosophie de la densité et de la permanence de l'être, et l'autre héraclitienne, c'est le calcaire aérien en référence à la pensée du mouvement et de l'énergie. Pour prolonger la conception du monde de la Grèce ancienne, nous essayons*



Stéphane Derenoncourt (à gauche) accompagne la propriété depuis 1990. Nicolas Thienpont, à son côté, en a pris la direction en 1994, il y a 30 ans.



Cyrille Thienpont,  
fils de Nicolas,  
est désormais  
cogérant du cru.

*de pratiquer la maïeutique socratique de nos sols, un "connais-toi toi-même" collectif de nos terroirs. » Derenoncourt : « Pavie Macquin, c'est un lieu phare, un peu marginal dans le sens où il n'est pas facilement accessible, un endroit qui dégage des énergies très particulières à cause de ces chênes et puis de la topographie de la propriété. C'est un lieu qui transfère au vin beaucoup d'énergie. » Est-ce elle qui séduisit Albert Macquin quand il acheta en 1887 cette terre qui prit son nom ? Peut-être mais il fallut à cet ingénieur agronome une vision pénétrante dans cette période où le vignoble était réduit à néant par le phylloxéra.*

Sa première tâche fut d'expérimenter les porte-greffes américains résistants à la maladie sur des cépages français, le vignoble de Saint-Émilion lui doit sa renaissance. Suivent deux filles, Marie-Louise et Andrée, qui épousent chacune un Corre, Antoine et François. L'aînée met au monde Benoît, Bruno et Marie-Jacques, la petite dernière toujours parmi nous. C'est le commencement d'une lignée trinitaire, de leur union naissent les enfants actuellement associés, Antoine, Hervé, Jean-Yves, fils de Benoît, Cécile, Matthieu (disparu en mer), Agnès et Sabine, enfants de Bruno et Claire, Lucille et Marianne, filles de Marie-Jacques. C'est une famille à la fibre artistique, éprise de littérature et de musique, les concerts classiques se sont succédé sans faillir et le grand-oncle de Marie-Jacques, Henri Ghéon, fut un ami intime de Gide. Cette inclination pour les arts irrigue l'identité de Pavie Macquin, la famille signe un profond attachement au lieu et fait preuve d'un noble désintéressement. Dans une période où l'obsession pour le capital tient lieu de viatique, l'élévation de la pensée habite cette famille un peu bohème.

**D**e la petite maison de bordiers bâtie par Albert où Marie-Jacques se souvient encore d'avoir dégusté l'entrecôte aux sarments, Nicolas Thienpont en 2013 a fait des bureaux, des chambres et une salle de dégustation qui ouvre sur le paysage de Saint-Émilion, inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco. Bien avant cet honorable souci de l'accueil de l'autre, le duo Thienpont-Derenoncourt œuvre au rétablissement agricole du vignoble mis à mal par un millésime 1993 marqué par une dévastatrice attaque de mildiou contre laquelle la biodynamie exclusive fit chou blanc. Une agriculture raisonnée, raisonnable et vigilante, enrichie de gestes bienveillants – tisanes de prêle, écorce de chêne, camomille –, préside aujourd'hui à l'épanouissement du vignoble replanté peu à peu à 8 888 pieds à l'hectare, les cabernets francs avec des massales maison. À l'automne, on sème orge et avoine pour que le sol soit *(Suite page 63)*



« Nous sommes inscrits dans un temps long. J'ai appris ici, c'était le lieu de nos promenades dominicales, nous marchions sur ce terroir cistercien dont nous découvrons encore les infinies qualités et la folle énergie. »



Cette dégustation s'est tenue au château au printemps et s'est déroulée dans cet ordre.

### LES MILLÉSIMES « FRAIS »

#### Château Pavie Macquin 1997

Un été tropical, maussade, où la vigne poussait encore. « Il fallait rogner. On a choisi d'attendre un mois après le début des vendanges. La météo du Minitel affirmait chaque jour "Pas de précipitation", on ne s'est pas précipités... » La fraîcheur éclatante de l'entame d'un *andante*, encore du fruit, le charme du temps qui passe sans que le vin ne change, un discours précis et disert, les notes détachées d'un baroque clavecin.

#### Château Pavie Macquin 2007

Une affinité certaine avec le précédent, des accents mentholés sur un millésime plus froid. Il est à peine plus austère, un peu plus géométrique, l'attaque fait songer aux premières notes du *Premier impromptu* de Schubert, une mélodie d'épices douces, une ardente fraîcheur, le tout *molto moderato*.

#### Château Pavie Macquin 2017

C'est le millésime des gelées même si ici il n'y en eut pas, on vit tout de même quelques bourgeons fripés, des nouaisons parfois presque dénouées. C'est le commencement du nouveau Pavie Macquin, une écriture déliée, veloutée dans la texture. La précision du toucher, la pédale douce, l'ondulation lente d'une mer tranquille qui se soulève, on est dans le balancement doux des *Berceaux* de Fauré.

### LES CLASSIQUES

#### Château Pavie Macquin 2012

Le climat bordelais le signe. Des fragrances étranges de vin cuit du Roussillon au début, la bouche est un peu asséchante, deux marques de l'évolution. C'est un archétype de vin de Bordeaux tel que l'inconscient collectif se le rappelle. Le style d'une prose claire rédigée dans la langue du lieu, la mélancolie d'un nocturne de Chopin.

#### Château Pavie Macquin 2014

Océanique vendange d'octobre, l'été était allé se faire voir ailleurs, heureusement septembre l'a tiré par la manche. Il est lui aussi identitaire du lieu, la cerise rouge très Pavie Macquin, un classique qui donne envie de boire l'offrande de la saison, la fraîcheur de l'arrivée de la nuit dévale le gosier, à la fin l'impression crayeuse est nette. On goûte les premières notes du premier prélude de Bach dans *Le Clavier bien tempéré*, c'est la tempérance de l'Aquitaine lumineuse et douce.

### LES GRANDS

#### Château Pavie Macquin 1998

L'exemple d'un millésime du siècle en Rive droite. Il a tout : les fruits, les feuilles, les branches et son cœur qui ne bat que pour nous. Une signature virile, une épure tracée, directe, irradiante, il est animé d'une joie céleste, puissant et doux comme les chœurs de la *Neuvième Symphonie* du grand Ludwig.

#### Château Pavie Macquin 2001

Voici que le style s'affirme dans sa justesse, sa précision crantée, on sent défilier en profondeur la puissante douceur de l'argile comme les noirs profonds du dessin à l'eau-forte du *Disciple d'Emmaüs* de Michel Ciry accroché au mur du bureau de Nicolas Thienpont. Les gestes d'exécution ont été minimaux, la main légère du maître de chai tout juste a mouillé le chapeau, le trait s'en trouve assuré, la gravure nette, la présence du lieu immanente.

#### Château Pavie Macquin 2010

« Grand millésime ! Très mûr, une fraîcheur éclatante qui vient de l'équilibre des températures de récolte et des nuits fraîches », lâche Derenoncourt. Le tempo sensuel s'étire en douceur tout en restant ferme, c'est le *Trio* d'Ernest Chausson, le violoncelle profond des argiles, le violon aérien du calcaire, le piano égraine la rivière des astéries pour une transmutation miraculeuse.

#### Château Pavie Macquin 2016

Le mystère du génie du lieu dans l'expression de son énergie lumineuse. L'équilibre est parfait, la définition fouillée, détaillée, la texture veloutée, enrobée sert la pureté du style, c'est l'eau claire de la Vivonne de Proust, fraîche et fleurie, qui envahit le palais. Au pavillon coule la *Sonate de Vinteuil*, inspirée de César Franck.

#### Château Pavie Macquin 2019

L'élan du fruit sublimé, l'allant de la silhouette élancée, la soie délicate, la douceur du velours, l'élégance du propos nuancé déroulé sur un tapis volant. Les commencements du *Printemps* de Vivaldi suivis de son *Jubilate*, l'étendard claquant des saveurs servies sur un plateau. Allégé et dense pourtant, la forme accomplit de cette amabilité qui concilie « l'opposition stylistique des sols, calcaire et argile » pointée par le duo Thienpont-Derenoncourt.

#### Château Pavie Macquin 2020

Les fruits noir profond et savoureux signent la puissance de l'argile, on est là au questionnement de la dualité du terroir qui donne des fruits de Janus, on vise à « la douceur du vin en abaissant l'acidité naturelle ». Le cabernet franc y pourvoit avec ces qualités aériennes que le calcaire transcende. Ici le rapprochement avec les *Suites pour violoncelle* de Bach s'impose.

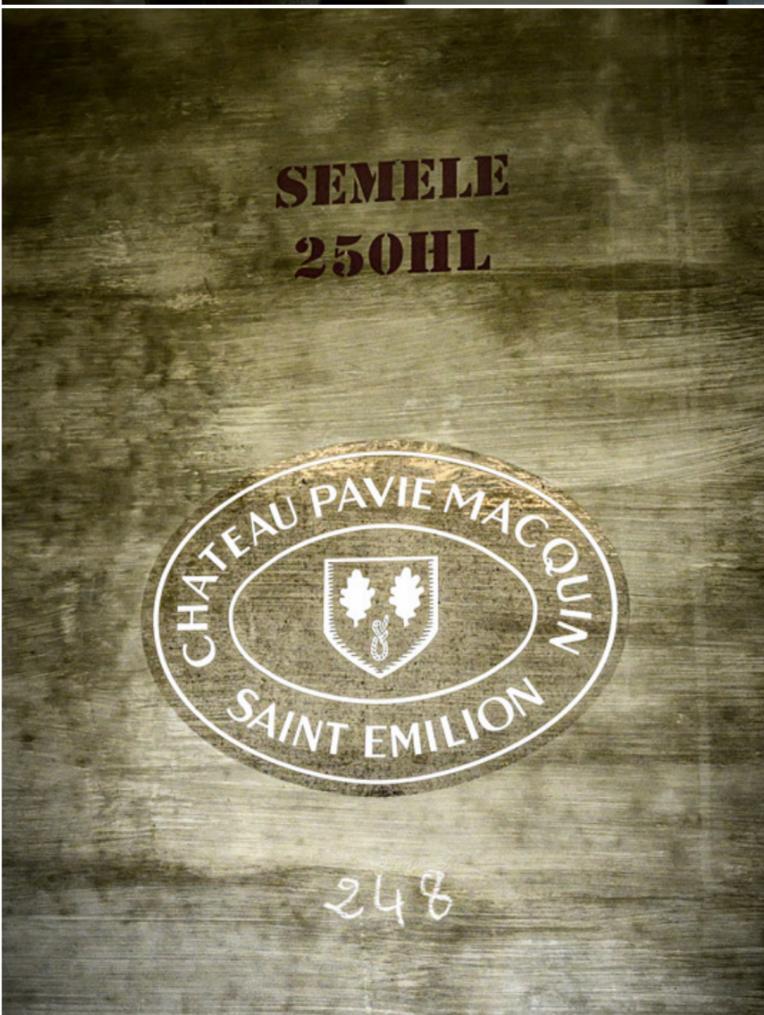
#### Château Pavie Macquin 2009

Ample et kirsch, lumineux, poudreux, crayeux, épicé, tendre et vigoureux, l'allonge et la finesse du grain des tanins. Salin et frais malgré l'astre divin qui pousse ses rayons dans la nef élancée aux retables baroques. La joie du final de la symphonie dorée de papa Haydn, *La Passion*. / JEAN-LUC BARDE





Philippe  
Dauvey et  
Clémence  
Cardoso.



couvert, et les terres les moins riches accueillent vesces et fèves. Ce tapis vert fait de Pavie Macquin un jardin anglais soigné, nourricier pour la terre et le système racinaire qui se sert au supermarché mycorhizien généreux. Au rebours des labours, on se contente de griffages, buttages et décavaillonnages, tous gestes pour un sol vivant, aéré, sans érosion pour que les argiles restent chez elles, un équilibre qui enfante des fruits éclatants, complexes et affinés. Ceux-là on les veut mûrs. Derenoncourt : « *Impossible de faire un grand vin autrement ! La mode est à l'aromatique, c'est une facilité mais le vin n'est pas fait pour être reniflé, au fond le goût du raisin c'est pas le plus important. La vraie difficulté c'est de trouver le point d'extractibilité, pour ça, crache la pulpe, mâche la peau, elle doit passer le stade de l'élasticité du caoutchouc pour devenir cassante, la différence de température entre jour et nuit va peu à peu tanner la peau du raisin et libérer les tanins. Elle doit alors exprimer une sensation veloutée de texture, proche de la subtilité de l'astringence d'un grand thé. C'est ce vibrant sensible qui permet de gérer plus tard les extractions et les macérations. La quête stylistique se tient là.* »

Avec de telles grappes, on peut aller au chai, Philippe Dauvey les attend. Elles font la queue, déposées en douceur dans leurs bastes à l'entrée qui signale au fronton de pierres blondes en lettres rouges gravées « Château Pavie Macquin, 1<sup>er</sup> grand cru classé ». Le travail de Thienpont et Derenoncourt a payé, la distinction fut obtenue en 2006. Une fois triées, égrappées, les billes bleu nuit descendent sans heurt dans les petites cuves parcellaires de 76 à 99 hectos en ciment brut pour la symphonie fermentaire activée par des levures neutres du commerce. Toutes les cuves portent des prénoms féminins : Aglaé, Albertine, Barbara, Berthe, Cunégonde, Daphné, Éliane, Fernande, Gertrude, Hortense, Irène, Julie et Kaline, ce sont les parturientes nommées par Hubert Charpentier, sculpteur et maquettiste, époux de Marie-Jacques. Chaque année, elles accouchent du millésime. Les années abondantes on pratique une saignée. Philippe Dauvey, l'accoucheur depuis 2002 : « *On enlève le premier jus clair, ça concentre. Des pigeages légers, une extraction douce.* » La fermentation alcoolique finie, on laisse macérer autour de 27 °C, c'est la dégustation qui décide de l'écoulage, avant le stade de surextraction et sa dureté. Les presses en trois mouvements jusqu'à 1,9 bar, pas plus. « *C'est la carte d'identité du vin. Elles apportent la structure. On dessine une vinification à l'instinct, au regard sur le marc, aux parfums au-dessus des cuves et dans le cuvier, on va vers le*



Assis là, sous ce grand sage de chêne vert, on peut contempler le paysage qui fait songer à celui de la Vierge Rolin de Van Eyck, avec ses enchevêtrements de toits, d'églises, de tours. À nos pieds, les murs de pierres sèches soutiennent le coteau.



« La beauté de nos vins participe de ces deux facettes, l'une parméniennienne avec les argiles qui font écho à la philosophie de la densité et de la permanence de l'être, et l'autre héraclitéenne, c'est le calcaire aérien en référence à la pensée du mouvement et de l'énergie. »

*prestigieux et l'excellent. »* Après vient la malo, « *C'est pas un cadeau avec ces pH très bas et des degrés d'alcool élevés !* », moitié en barrique, moitié en cuve. Bon, reste l'élevage, séparé, jamais assemblé – « *C'est plus précis, et puis si un lot n'est plus satisfaisant, on peut l'écarter* » – en barrique neuve à 40 % ou d'un vin ou deux, de douze à dix-huit mois, c'est selon, « *Y en a qui ont besoin de temps* ».

**D**ans la profondeur du calcaire, on a creusé une longue caverne fraîche, au milieu on a laissé un bloc énorme, météorite minérale découverte en fouillant la terre. Sur les murs ondulés des vagues calcaires, au plafond c'est une voie lactée d'étoiles électriques, évocation sublimée des astéries du terroir, ça fait comme à la Sainte-Chapelle. Collage au blanc d'œuf, « *c'est le plus satisfaisant pour enlever les voltigeurs* ». Avec Clémence, on est allés goûter les lots de 2023 en barrique, elle en a choisi certains venus des parcelles où nous avons marché. Tiens, voilà Daphné, dans son ventre les fruits de Cerisier et Mac 2, argile blanche sur calcaire superficiel, pureté du merlot porté par une puissante minéralité, salin et fruité. Aglaé, un peu de Cerisier et Costière, argiles rouges sur calcaire dur, le merlot du premier vin, un doux chant salin. Cunégonde, Marcon et Chêne Vert, le cœur du plateau sur argile profonde et calcaire tendre, épices sauvages salées, volume et puissance. Enfin Berthe, là c'est le cabernet franc de Gaffelière, Cailloux et 15 Rangs, sur de l'argile rouge, du calcaire dur et la molasse de l'Agenais, les parcelles ont cofermenté comme pour les autres cuves. C'est précis, gravé, sauvage, floral, velouté, profond. Et puis voici le 2022, assemblé celui-là, le nouveau style de Pavie Macquin. Derenoncourt : « *Délié, aérien, explosif de fruits noirs, une structure tannique dessinée, précise, reflet de l'année et du lieu. Finale crayeuse et sapide. 2023 prolonge le travail de trente ans, l'aboutissement d'une révolution stylistique.* » Thienpont : « *L'avenir est riche d'évolutions, les vieilles vignes seront peu à peu remplacées. C'est dans la logique de révélation de ce terroir. On n'a jamais cessé de l'écouter, jamais quitté cette ardente recherche, d'ailleurs comment quitter ces lieux ? On ne peut s'en extraire !* » Cyrille Thienpont, fils de Nicolas et désormais cogérant, accomplit déjà les gestes qu'exige l'excellence : « *Nous sommes inscrits dans un temps long. J'ai appris ici, c'était le lieu de nos promenades dominicales, nous marchions sur ce terroir cistercien dont nous découvrons encore les infinies qualités et la folle énergie.* » La puissance domptée, le vin de Pavie Macquin déploie la grâce, la douceur et la beauté frémissante du paysage qui chaque jour le voit naître, c'est là l'exploit des hommes guidés par la main des dieux qui l'habitent. /

