PAVIE-MACQUIN, Saint-Emilion 1er GCC 1999 magnum

150 cl magnum Rouge Bordeaux AOC Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé

La note by Christian Walter

93+/100

Devenu Premier Grand Cru Classé en 2006, Château Pavie Macquin doit son relèvement à la détermination de Nicolas Thienpont nommé gérant en 1994, assisté de Stéphane Derenoncourt. La volonté de produire un vin moderne, adapté au goût du consommateur actuel, en respectant le savoir faire traditionnel allié à des méthodes innovantes a guidé leur démarche tout au long de cette aventure. La propriété est idéalement située sur un plateau dominant, voisin immédiat de Troplong-Mondot, Les 15 hectares de vignes, vieilles de plus de 30 ans, poussent sur un sol de roches calcaires avec des argiles fortes qui confèrent au vin sa puissance et sa rondeur. Une gestion des sols et de la vigne inspirée de la biodynamie, la modernisation des bâtiments et des process de vinification, ont permis à Nicolas Thienpont de révéler toute la splendeur de ce terroir longtemps endormi.

Le vignoble de Pavie Macquin se caractérise par sa situation en plateau, à côté de la butte de Mondot et en bordure de la faille de Fongaban. Par sa position dominante, il s'étage entre 100 mètres d'altitude sur la bordure de la butte et 75 mètres sur le rebord du plateau. D'un seul tenant, il est entouré de trois Premiers Grands Crus Classés et se trouve donc dans un secteur particulièrement qualitatif. Les sols, tous argilo-calcaires, expriment à la vigne différentes notions de terroir selon la nature des argiles plus ou moins fortes, mais aussi selon la proximité de la table de calcaire à astéries, située entre 20 cm et 1,50m de profondeur. Pavie Macquin, c'est l'alliance de la puissance et de la minéralité.

Château Pavie Macquin est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 4*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité). Une gestion des sols et de la vigne inspirée de la biodynamie. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Pavie Macquin (Saint-Émilion)

Le vin

The 1999, which has continued to flesh out during its upbringing, is one of the most concentrated and potentially long-lived wines of the vintage. An opaque ruby/purple color is followed by jammy, kirsch

liqueur, blackberry, and smoky graphite aromas. The essence of this vineyard's terroir is apparent in this huge yet supple-textured, super-concentrated as well as layered effort. It is a prodigious offering. Anticipated maturity: 2004-2025. (Robert PARKER, millésime 1999, noté 92-94/100)

An amazing blockbuster for the third year in a row, Pavie-Macquin's saturated purple/black-colored 1999 is a serious vin de garde that will require 8-10 years of cellaring. In style and backwardness, only Pomerol's famed Lafleur comes close to the personality of this wine. Pure, extremely concentrated, with behemoth credentials, this impressive, dense, chewy, old style, pure, impeccably made St.-Emilion should only be purchased by those with patience. Anticipated maturity: 2010-2030. (Robert PARKER, millésime 1999, noté 91-94/100)

La presse spécialisée en parle

Une nouvelle salle d'accueil sobre, tout en verre, permet de déguster avec une vue imprenable sur le village de Saint-Émilion. Pavie-Macquin a conservé son rang de premier grand cru classé dans le classement de 2012. Une juste récompense qui vient saluer le travail remarquable réalisé au château par son gestionnaire, Nicolas Thienpont, et son conseiller Stéphane Derenoncourt. Ce duo a métamorphosé la propriété en s'inspirant largement de la biodynamie (non certifiée) depuis la fin des années 1990. Une série de vins fantastiques, combinant une magnifique intensité du fruit et une grande profondeur de bouche, est venue couronner ce travail de fond. Des vins qui se distinguent de leurs voisins Pavie et Pavie-Decesse par une matière à la fois plus en retenue et plus en souplesse, un jus profond mais toujours très vif. Valeur sûre bien connue des amateurs, Pavie-Macquin n'a commis aucune fausse note ces dernières années. Le style demeure fidèle au terroir, marqué à la fois par la puissance de la partie argileuse et la minéralité des calcaires affleurants. S'il reste un vin d'évolution lente, introspectif, exigeant, il se dirige insensiblement vers davantage d'épure.

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 Derenoncourt, 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. (Bettane & Desseauve)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 92-94/100
- **Cépage :** 70% merlot, 25% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon
- **Classification :** 1er Grand Cru Classé
- **Terroir :** Ce terroir d'argiles fortes sur roche calcaire donne au vin puissance, charnu, minéralité, fraicheur et générosité. 15 hectares, rendments 36 hl/ha, densité de plantation 6600 pieds par hectare, âge moyen des vignes 35 années.
- **Vignoble :** Combinaison de labours et d'enherbement naturel. Programme de renouvellement du vignoble : arrachage, replantation, sélection massale à une densité plus élevée. Interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...
- **Elevage :** 16-20 mois en barriques, 60% neuves, 40% 1 vin
- **Millésime :** 1999
- **Période de consommation :** à boire entre 2018 et 2030
- **Alcool :** 14,0% vol.