walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

PAVIE-MACQUIN, Saint-Emilion 1er GCC 2008 magnum

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



La note by Christian Walter 95/100

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

Consultants Nicolas Thienpont and Stephane Derenoncourt have produced a beautiful St.-Emilion that tastes like the quintessence of crushed rocks intermixed with blueberry, blackberry, black raspberry, licorice, camphor and truffle notes. This full-bodied effort should drink well in 4-5 years, and last for two decades or more. It achieved 14.5% natural alcohol. (Robert Parker, millésime 2008, noté 94+/100)

I tasted this wine on four occasions, on one of which I was convinced it was still going through malolactic fermentation. It is another superb effort from this property that was elevated to premier grand cru classe status until a judge in Libourne, for unknown reasons, threw out the classification, a decision beyond belief, that is now under appeal. A number of exceptional wines have emerged from Pavie Macquin, which is managed by Nicolas Thienpont and Stephane Derenoncourt, and the 2008 boasts a whopping 14.5% natural alcohol, higher than in 2005, 2000, or 1998. While extremely high in tannin and very unevolved, for those with patience and cold cellars, or who plan to pass on their wines to their children, this is a worthwhile choice. It is that backward, concentrated, and impressive. It exhibits a black/purple color in addition to stunning notes of graphite, black fruits, underbrush, chocolate, and roasted coffee beans. Full-bodied, powerful, and rich, the high but sweet tannins, combined with the freshness of the acids make for a remarkably youthful, nuanced wine that should easily age for three decades. (Robert Parker, millésime 2008, noté 93-95/100)

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 :** 94+/100
- **Cépage :** 70% merlot, 25% cabernet franc, 5% cabernet sauvignon
- **Classification :** 1er Grand Cru Classé B
- **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 :** 2008
- **Consommation :** à boire entre 2015 et 2035

- **Alcool :** 14,5% vol.