

# Château PAVIE MACQUIN

Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion

2023



## Le millésime 2023 à la propriété

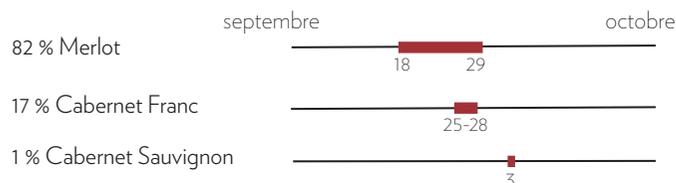
Le Château Pavie Macquin tient son nom du grand-père des propriétaires actuels : Albert Macquin (1852-1911) qui devait, par l'usage du plant greffé, sauver le vignoble ruiné par le phylloxera. En 1994, Nicolas Thienpont est nommé gérant. Depuis quelques années, son fils Cyrille y prend une part active.

2023 sublime ce terroir de plateau, notamment avec l'apport des cabernets francs sur calcaire qui procurent au vin éclat, allonge et velouté de texture. C'est le millésime de l'aboutissement pour l'équipe Thienpont-Derenoncourt qui célèbre ses 30 ans de collaboration.

*Château Pavie Macquin is named after the grandfather of the current owners: Albert Macquin (1852-1911), who Saint-Emilion has to thank for the use of grafted plants designed to save the vineyards devastated by phylloxera. In 1994, Nicolas Thienpont was appointed Manager and Winemaker. Recently, his son Cyrille has begun to play an active role.*

*2023 sublimates this plateau terroir, notably with the contribution of Cabernet Franc on limestone, which brings brightness, length and velvety texture. This is a vintage of achievement for the Thienpont- Derenoncourt team, celebrating 30 years of collaboration.*

### · Assemblage et dates de vendanges / Blend and harvest dates:



- Production : 6 000 caisses environ / about 6'000 cases
- TAV estimé / Alcohol by volume : 14,5%
- Mise en bouteilles / Bottling : été 2025 / Summer 2025
- Second vin / Second wine : Les Chênes de Macquin

Propriétaires : Famille Corre Macquin - Contacts : Nicolas et Cyrille Thienpont (gérants) - +33 (0)5 57 24 74 23 - contact@pavie-macquin.com

## Viticulture

- Superficie / Surface : 14,5 ha (13 ha en production)
- Rendements / Yields : 48 hL/ha (92 % grand vin)
- Densité de plantation / Plantation density : 6600 pieds par ha, replantations à 8800 pieds par ha / feet by ha
- Age moyen du vignoble / Average age of the vineyard : 35 ans / years old
- Terroir : Plateau argilo-calcaire sur calcaire à astéries / limestone-clay plateau over asteriated limestone

### Pratiques culturales / Vineyard practices :

Combinaison de façons traditionnelles (labours) et d'enherbement naturel. Programme de renouvellement du vignoble : arrachage, replantation, sélection massale à une densité plus élevée. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage, vendanges...

*Combination of traditional ways (labours) and methods of natural sodding. Renewal of the vineyard: pulling-out, replanting, massal selection with higher density. Numerous manual interventions: disbudding, leaf removal, thinning, harvest...*

## Vinification & Elevage

- Durée d'élevage / Aging time : 16-20 mois en barriques / 16-20 months in barrels
- Barriques / Barrels : 50 % neuves / new, 50 % d'1 vin / of one wine

### Particularités / Distinctive features :

Encuvage par gravité de baies entières et vinifications parcellaires en cuves béton. Elevage réducteur sur lies fines : 1er soutirage au bout de 6 à 10 mois d'élevage, le second un an plus tard, avant mise en bouteille. Collage et filtration uniquement si besoin.

*Gravity vatting of whole berries and separate vinification in concrete tanks. Reductant ageing on fine lees: first racking after 6 to 10 months of aging, the second one a year later, before the bottling. Fining and filtering only if necessary.*