Château **PAVIE MACQUIN**

2024

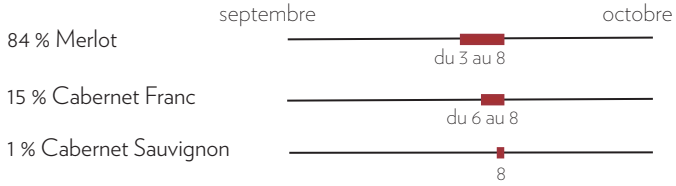
Premier Grand Cru Classé Saint-Emilion

Le millésime 2024 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.
Le millésime 2024 s'inscrit dans un type océanique, bâti sur une jolie complexité aromatique et la préservation d'une belle énergie.

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.
The 2024 vintage is oceanic in style, built on a lovely aromatic complexity and the preservation of a beautiful energy.

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



· **Production** : 5 750 caisses environ/*about 5 750 cases*
· **TAV estimé/*Alcohol by volume*** : 13%
· **Mise en bouteilles/*Bottling*** : été 2026/*Summer 2026*
· **Second vin /*Second wine*** : Les Chênes de Macquin

Viticulture

· **Superficie/*Surface*** : 15 ha (13,5 ha en production)
· **Rendements/*Yields*** : 42 hL/ha (93 % grand vin)
· **Densité de plantation/*Plantation density*** : 6600 pieds par ha, replantations à 8800 pieds par ha/*feets 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 seperate 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.

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