



PAVIE MACQUIN

1^{er} Grand Cru Classé

Millésime 2007

Situation :

Le plateau de Saint Emilion sur des sols argilo-calcaires.

Superficie :

15 ha.

Densité de plantation :

6 000 pieds / ha.

Encépagement :

- 84 % merlot,
- 14 % cabernet franc,
- 2 % cabernet sauvignon.

Âge moyen des vignes :

35 ans.

Rendement :

35 hl / ha (après sélection).

Pratiques culturales :

Quinze années de gestion des sols et de la plante par une méthode largement inspirée de la méthode biodynamique : l'étude biologique des sols, le refus des herbicides, le compostage et l'étude des plantes accompagnatrices. L'éclaircissage se fait en deux passages, l'un après la fermeture de grappe pour éliminer les « paquets », l'autre à la véraison pour réguler et la charge et la maturité. L'effeuillage vient parachever ce travail en vue d'un degré sanitaire optimum de la vendange.

Cycle végétatif :

À la faveur des températures estivales d'avril, la vigne a débourré très tôt et, dès la mi-mai, les premières fleurs apparaissaient. Après une floraison aussi précoce, nous nous préparions à vendanger dès le 20 septembre.

L'été maussade, marqué par un manque d'ensoleillement et des pluies régulières, a résorbé l'avance observée à la fleur et a exercé une forte pression de mildiou et de pourriture grise.

Heureusement, septembre, chaud et sec, avec des nuits fraîches, nous a permis de retarder le début des vendanges pour que les raisins bénéficient d'une complète maturation.

CHEVAL BLANC - ANGÉLUS - BEAUSÉJOUR - BEAU-SÉJOUR BÉCOT - BÉLAIR - CANON - FIGEAC
FOURTET - LA GAFFELIÈRE - MAGDELAINE - PAVIE - PAVIE MACQUIN - TROPLONG MONDOT - TROTTEVIEILLE

