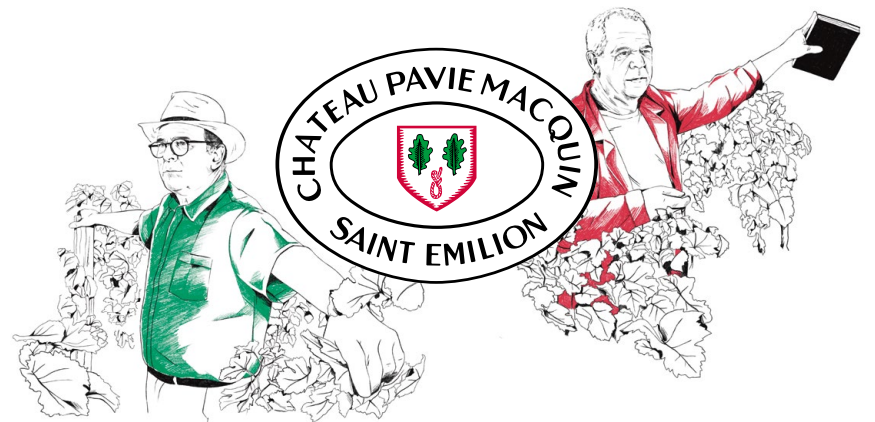


Nicolas Thienpont — Stéphane Derenoncourt

CONVERSATION
DU TERROIR



CONVERSATION DU TERROIR

Nicolas Thienpont – Stéphane Derenoncourt

A quoi tient le caractère unique de Pavie Macquin ? Comment définir cette magie des lieux, l'énergie ressentie dans ses parcelles, l'émotion dans le verre ?

Après trente années passées à révéler les forces de cette terre et à réconcilier ses contraires, Nicolas Thienpont et Stéphane Derenoncourt échangent sur leurs visions d'interprètes du terroir et leur attachement pour ce vignoble singulier.

What makes Pavie Macquin so special? How can we define the magic of this place, the energy felt in its plots, the emotion in the glass?

After thirty years spent revealing the strengths of this land and reconciling its opposites, Nicolas Thienpont and Stéphane Derenoncourt discuss their visions as interpreters of the terroir and their attachment to this unique vineyard.

I

LE LIEU
THE PLACE

“

Un ENDROIT
qui transfère au
VIN beaucoup
D'ÉNERGIE.

”

— STÉPHANE DERENONCOURT :
Pavie Macquin est un lieu phare.
Un peu marginal dans le sens où
il n'est pas facilement accessible
et, d'autre part, il dégage des
énergies très particulières, par la
présence de ces chênes et par
la topographie. C'est un endroit
qui transfère au vin beaucoup
d'énergie. Une énergie qu'il fallait
d'abord observer, comprendre.
Et disons « canaliser », de manière
plus rationnelle et plus technique.

— NICOLAS THIENPONT : *C'est une
histoire d'argile et de calcaire
présentée sur un plateau et sa
bordure. C'est un Terroir à part parce
qu'il est très, très bien situé sur le
plateau calcaire de Saint-Émilion,
qu'il rentre bien dans cette définition.
Il est inspirant car il a plusieurs
attraits dont des températures de
sols qui sont souvent plus froides
qu'ailleurs.*

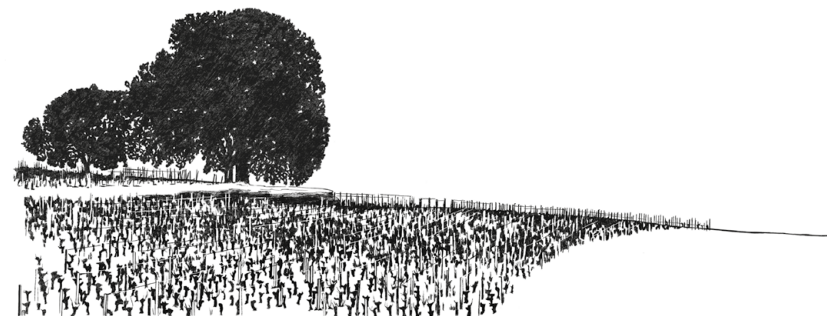
— S. : Il y a une opposition stylistique des sols. Au nord, les molasses : ce sont des sols puissants, argileux, qui font des vins sombres et qui imposent dans l'assemblage une grande virilité qui n'est pas facilement compréhensible. Et surtout, qui se réfèrent à un style de vins un peu austères : ce sont des vins qui méritent une patine du temps pour devenir plus aimables.

— N. : *Ces argiles puissantes donnent une très grande densité au vin, et des parfums envoûtants et profonds. Et cette densité vient se marier avec une certaine acidité, une énergie vibrante apportée par les calcaires.*

— S. : Les sols du sud de la propriété sont calcaires et produisent donc des vins aériens, en totale opposition avec les sols dont on a parlé précédemment. Dans l'historique de Pavie Macquin, on a observé un certain déséquilibre entre ces sols puissants qui étaient productifs et les sols calcaires. Donc l'idée, c'était de rééquilibrer un peu, d'avoir des équilibres davantage au profit du calcaire, de manière à amener le côté élégant, frais et tendu.

— N. : *La puissance des argiles et la beauté des calcaires font que l'on a un vin qui est un peu atypique, qui a mauvais caractère. Mais ce mauvais caractère a du bon car il s'exprime souvent avec beaucoup d'aristocratie et de détermination. Avec une musique unique. Ce n'est pas un terroir qui produit un vin devant lequel on serait indifférent. C'est un style tout à fait particulier, alliant délicatesse, puissance et minéralité, volume et verticalité.*

— S. : Voilà. À Pavie Macquin, la puissance est un cadeau. On va retrouver l'aspect sérieux et un peu masculin de Pavie Macquin dans le vin. Ce sera toujours un peu froid. Mais moi, j'adore ça. Ça ne me dérange pas. C'est une grosse personnalité. Notre boulot, c'est justement d'apporter une souplesse, une élégance et un raffinement au vin, plus de nuances qu'avant, de mettre un peu de lumière dans l'assemblage.



“

Ce n'est pas un TERROIR qui produit un VIN devant lequel on serait indifférent.

”

“
A PLACE that
transfers a lot
of ENERGY
to the WINE.
”

— STÉPHANE DERENONCOURT:
This location is a beacon. A bit marginal in the sense that on the one hand, it's not easily accessible, and on the other, it's a place that gives off very particular energies, due to the presence of these oak trees and the topography of the estate. It's a place that transfers a lot of energy to the wine. It's an energy that we first had to observe and understand. And then to 'channel' it, so to speak, in a more rational and technical way.

— NICOLAS THIENPONT: *It's a very special terroir because it's extremely well situated on the limestone plateau of St-Emilion, so it fits into the definition of a plateau. It's simply a matter of clay and limestone presented on a plateau and its edge. It's inspiring because it has numerous valuable traits, including soil temperatures that are often colder than elsewhere.*

— S: There's a stylistic contrast in the soils. To the north, the molasses: these are powerful, clayey soils that make dark wines and impose a virility in the blend that is not easily comprehensible. And above all, they are associated with a slightly austere style of wine: wines that require the patina of time to become more agreeable.

— N: *These very powerful clays give the wine great density and deep, enchanting aromas. This density is combined with a certain acidity and a vibrant energy provided by the limestone.*

— S: The soils in the south of the estate are made up of limestone, and therefore airy, in total contrast to the soils we spoke about earlier. In the history of Pavie Macquin, there was a certain imbalance between these powerful, productive soils and the limestone soils. So, the idea was to re-establish the balance a little... To be able to have an equilibrium that was more in favor of the limestone, so as to bring out the elegant, fresh and lively side.

— N: *Both the strength of the clay and the beauty of the limestone mean that we have a wine which is a little atypical, which has an "ill-tempered" character. But this nasty character is often good because it is often expressed with great aristocracy and determination, with a unique chime. It's not a terroir that produces a wine you're indifferent to. It's a very particular style, combining delicacy, power and minerality, volume and verticality.*

— S: That's it. At Pavie Macquin, power is a gift. We're going to keep in the wine that serious side and that slightly masculine side that Pavie Macquin has. It will always be a little cold. But I love that. It doesn't bother me at all. It's got a big personality. And our job is precisely to bring a suppleness, an elegance and a refinement to the wine, more nuances than before, to bring a little illumination into the blend.



‘
It’s not
a TERROIR
that produces
a WINE you’re
INDIFFERENT to.

”

II

L’HUMAIN *THE HUMAN BEING*

“

Les
CONTRAIRES
font partie du
même GENRE.

”

— NICOLAS THIENPONT : *Notre collaboration est un petit peu... je ne dirais pas à front renversé, mais les contraires font partie du même genre. L'un est nourri aux humanités classiques, l'autre aux standards du rock !*

— STÉPHANE DERENONCOURT :
La grande force de notre relation est d'être des gens extrêmement différents, aussi bien par l'éducation, que par le parcours ou par le réseau.

— N. : *Il y a toujours eu chez toi, Stéphane, cette compétence dans le goût du vin, dans l'amour du vin bien fait. Je t'ai entièrement suivi, je me suis mis à ton école. Et toi tu t'es mis peut-être à mon école dans le domaine de la diplomatie, sur le fait d'arrondir les angles ou d'avoir des positions moins tranchées. Mais je crois que nous avons avant tout une relation de confiance.*

— S. : Une relation de confiance... et de complémentarité finalement, qui nous a permis de passer toutes les étapes avec des discussions constructives, où chacun a énormément respecté la liberté de l'autre.

— N. : *Il a dû y avoir un temps d'apprentissage. On a évolué ensemble puisque j'ai toujours travaillé avec toi. À Pavie Macquin et dans toutes les propriétés de Saint-Émilion dont je me suis occupé, j'ai pu t'apporter des terroirs privilégiés où tu pouvais exalter ton art. Je me suis toujours mis sous ton aile parce que j'aime bien le style de vins que tu fais. Tes compétences de dégustateur et de vinificateur font que tu apportes toujours un plus. Il faut savoir reconnaître chez les autres les qualités qu'ils ont, pour avancer vers le mieux !*

— S. : Il y a eu aussi des projets parallèles qui nous ont rassurés dans notre entreprise commune et qui, par leur succès, nous ont permis de renforcer cette confiance et surtout, de gagner en assurance. Assurance nécessaire pour tenir notre ligne de conduite, davantage définie par la passion que par les fluctuations de l'époque, des scores ou du marketing.

— N. : *La preuve que ça fonctionne car notre collaboration est la plus ancienne dont on puisse parler dans le monde du vin. De tout ce que tu as entrepris, Stéphane, je suis ton collaborateur le plus ancien ! Et nous allons poursuivre. S'il n'en reste qu'un, tu seras celui-là.*

— S. : Tout cela n'a été possible que par une chose essentielle : la confiance sans limites d'une famille propriétaire. Peu concernée par les questions techniques ou autres, mais très attachée au patrimoine familial. Attachée à faire de Pavie Macquin le quartier général de la famille.

— N. : *Je pense qu'ils sont fiers du vin que l'on produit ici. Cette fierté familiale sert un peu d'étendard et de signature.*

— S. : Oui, ils adorent. Ils sont heureux parce qu'ils voient un patrimoine qui a beaucoup évolué esthétiquement, qui renforce l'envie et le devoir de la transmission familiale.

— N. : *Ce qui m'a marqué en arrivant, c'est cette dimension familiale très désintéressée, avec un côté poète. La qualité du vin prime bien plus pour les Corre-Macquin que le pouvoir économique que peut représenter une telle propriété. Ils sont fiers de ce travail du vin et du respect de cette philosophie familiale qu'ils ont toujours voulu incarner. C'est en ce sens qu'on se sent tous bien ici.*

— S. : Nous avons une position de jardiniers, dans le sens de la simplicité des rapports et de la beauté des objectifs qui ont toujours été prioritairement familiaux et affectifs... et qui n'ont pourtant pas empêché Pavie Macquin de gravir les échelons du classement.

— N. : *On a pu asseoir la renommée de ce cru qui était dans un état financier extrêmement incertain quand je suis arrivé. Il n'était pas alors parmi les bons Grands Crus Classés, il est devenu l'un des meilleurs pour ensuite entrer dans le cercle fermé des Premiers. En tant que gérant, j'ai aussi pu asseoir la prospérité et la longévité de ce cru. Je pense que les Corre-Macquin en sont reconnaissants.*



“

The OPPOSITES
are part of
the same GENRE.

”

— NICOLAS THIENPONT: *It's a bit of a collaboration... I wouldn't say on opposite sides, but the opposites are part of the same genre. One of us was brought up on classical studies, the other on rock music standards!*

— STÉPHANE DERENONCOURT: *The great strength of our relationship was the fact that we were extremely different people, in terms of education, background and network.*

— N: *Stéphane, you've always had this skill in your taste for wine, this love of well-made wines. And I've always followed your lead. I took my cue from you. And you've perhaps taken a page out of my book when it comes to being a little more diplomatic, a little more rounding out the edges, a little less clear-cut. But I think it's above all a relationship of trust.*

— S: It is a relationship of trust... and complementarity in the end, which enabled us to get through all the stages with constructive discussions, and where each of us respected the other's freedom enormously.

— N: *There must have been a learning curve. We've grown together since I've always worked with you. For all the estates in St-Emilion that I've been involved with, or at Pavie Macquin, each time I've been able to provide you with special terroirs where you could fully exemplify your art. I've always put myself under your wing because I like the style of wine you make. Your skills as a taster and winemaker mean that you always bring something extra to the table. One has to be able to recognize the qualities in others, so that you can move on to the next level!*

— S: And then there were the parallel projects which reassured us in our joint venture and which, through their success, enabled us to strengthen that confidence and, above all, gain in self-assurance. The confidence we needed to stay on course, defined more by our passion than by the fluctuations of the times, scores or marketing.

— N: *The proof that it's working well is that we've been working together for as long as anyone in the wine world can remember. Of all the things you've done, Stéphane, I'm your longest-standing associate! And we're going to continue. If there's only one person left, you'll be the one.*

— S: All this has only been possible because of one essential thing: the unfaltering confidence of family owners who have little interest in technical or other issues, but who are very attached to their family heritage. They were determined to make Pavie Macquin the family headquarters.

— N: *I think they're proud of the wine we make here. This family pride is somewhat of a banner.*

— S: Yes, they love it. They're happy because they see a heritage that has evolved a great deal aesthetically, which reinforces the desire and duty to pass on the family heritage.

— N: *What struck me when I first arrived here was this very selfless family dimension, with a slightly poetic side. The quality of the wine is much more important to the Corre-Macquin family than the economic importance that such an estate can represent. They are proud of this "work of wine" and the respect for the family philosophy that they were always desirous of embodying. And it's in this sense that we all feel good here.*

— S: We're in a gardener's role here, in terms of the simplicity of the relationships and the beauty of the objectives, which have always been primarily familial and affectionate... and yet that hasn't stopped Pavie Macquin from climbing the classification rankings.

— N: *We were able to establish the reputation of this wine, which was in an extremely uncertain financial state when I arrived. It wasn't one of the reputed Grands Crus Classés. It became one of the best and then entered the closed circle of the Premiers. As manager, I was also able to establish the prosperity and longevity of this wine. I think the Corre-Macquin family are grateful for that.*



III
LE TEMPS
& LE VIN
TIME
& *WINE*

“

Le TRAVAIL
d'un vin, c'est du
TEMPS LONG.

”

— STÉPHANE DERENONCOURT :
Certaines étapes ont grandement
contribué à affiner le vin. À nos
début, on avait affaire à des
vins paysans en rapport avec
une propriété qui disposait
d'infrastructures minimales et de
peu de moyens techniques.

— NICOLAS THIENPONT :
*Ma prédécesseur Maryse Barre
a été au doux commencement
de notre travail. C'est elle qui t'a
embauché. Mais elle a eu très peu
de moyens, comme moi-même, au
point de départ. Donc les choses ne
pouvaient que peu... Et puis, il y a eu
des tâtonnements... Une propriété,
un terroir, il faut l'appivoiser.
Ça prend des années.*

— S. : Le travail d'un vin, c'est
du temps long. On ne peut
pas dire qu'on faisait mauvais
à l'époque et qu'aujourd'hui on
fait bon. C'est avec la réussite
du vin qu'est venue la possibilité
d'investissement.

— N. : *Ce qu'on a d'abord fait ensemble, c'est aller vers une plus grande précision, à toutes les étapes de la viticulture comme de la vinification. Ça ne s'apprend pas en un jour, ça ne se fait pas en un jour, mais on a essayé de garder cette perspective.*

Nos façons culturales se sont précisées : les éclaircissements, la recherche d'une maturité plus homogène, la maîtrise des rendements... Tout ça concourt, sur un terroir puissant, à tempérer la vigueur du vignoble afin d'y révéler sa plus grande qualité. L'autre aspect, dans le travail de la vigne, c'est le respect de l'équilibre et de la biologie des sols en excluant les intrants de synthèse. Que les sols soient vivants pour qu'ils puissent s'exprimer de la plus belle façon dans le vin.

— S. : 2015 amorce un changement de style grâce à l'entrée dans l'assemblage de la restructuration d'une partie du vignoble sur les molasses. On travaille alors avec du matériel végétal de grande qualité, sélectionné aux bons endroits, et des densités de plantation renforcées. Dans les années qui suivent, il y a l'entrée en production des restructurations de cabernets francs sur le plateau calcaire, en sélection massale aussi.

On a fait évoluer le style en augmentant la production de cabernet franc qui, contrairement à ce que tout le monde pense, amène de la douceur. Ils sont toujours beaucoup moins acides que les merlots.

— N. : *Oui, il y a un virage dans les années 2015-2016. Ce cépage qu'on appelle le cabernet franc vient donner un aspect un peu plus aérien, plus charmeur. Au côté très entier, très puissant des vins, on a apporté, je pense, un côté plus délié, avec plus d'énergie que de plénitude. La densité vient s'épanouir dans un certain dynamisme de l'expression du vin. Avec un style plus incisif.*

— S. : Bien sélectionnés, les cabernets francs sont une espèce de lien direct avec les sols calcaires qui permettent d'amener une dimension plus florale, plus végétale en termes de gamme aromatique.

Ça donne une allonge, une finesse de grain de tanins, un velouté de texture qui se prononce avec le temps. En opposition avec la nature un peu collante des tanins issus de vignes implantées sur l'argile. On a donc, d'une certaine manière, allégé l'impression du vin tout en renforçant sa densité.

— N. : *Et nous allons poursuivre dans cette voie en plantant davantage de cabernet franc.*

— S. : Grâce à ces replantations et à une réflexion sur les extractions, nous avons élargi le style du vin en bouche et amené un caractère plus lumineux dans un assemblage réputé sombre, avec l'arrivée de notes plus aériennes et plus délicates.

— N. : *Au niveau des vinifications, il y a toujours eu cette recherche d'un interventionnisme léger. Ne pas utiliser de méthode préfermentaire à froid par exemple, vinifier en grains pleins, élever une partie du vin sur ses lies fines, etc., c'est le côté un peu bourguignon de la chose ! Ça révèle toujours une certaine nature du vin que nous avons voulue, par l'onctuosité si je puis dire. La recherche de la tendresse des tanins. Tanins qui de prime abord ne sont pas toujours tendres... en raison du pH bas du vin. L'élevage en barriques a toujours été respectueux de cette recherche. Maintenant on va vers un peu moins de bois neuf, on recherche moins de concentration pour donner plus d'élan avec une densité tannique domptée et une finale sapide et appétente.*

— S. : Dans un premier temps, en 2020, on va avoir un cuvier plus adapté au parcellaire. Ensuite, un nouveau chai d'élevage. On a maintenant un lieu extraordinaire ! Avec la nouvelle configuration, on a non seulement un potentiel de sélection parcellaire à son optimum, mais aussi la possibilité de se mettre à l'aise avec le facteur temps. Nos deux chais d'élevage permettent, dans certains millésimes, d'envisager des élevages plus longs, des contenances différentes. Fini les millésimes qui se croisent trop tôt à cause du manque de place.

— N. : *Avant 2015, on recherchait l'absence de creux, on recherchait quelque chose qui soit vraiment plein et qui exprime une certaine perfection. On était davantage attirés par la plénitude et la concentration. C'est peut-être nos goûts qui ont évolué mais c'est l'esprit du temps aussi. Je crois qu'on revient à des choses un peu plus déliées, avec une énergie plus définie.*

— S. : On a vu une époque changer, des comportements et des attentes différentes, avec une consommation plus immédiate. Ça allait dans le sens de notre adaptation, ce qui nous a encouragés à accélérer les choses.

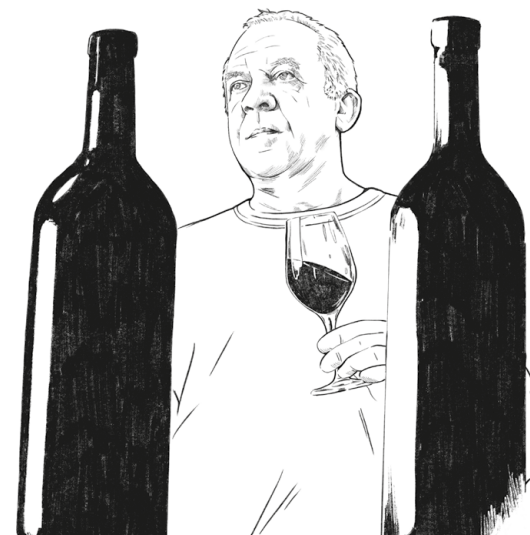
— N. : *Bien qu'on ait maintenant un style de vin plus souple, je ne crois pas qu'on ait jamais quitté cette recherche du terroir. Parce qu'à Pavie Macquin, on se demande comment on peut le quitter ! Parce que le terroir est tellement parlant qu'on ne peut pas s'en extraire ! Mais c'est certain qu'on peut l'exalter, que toute notre recherche depuis qu'on est là, c'est justement de le faire parler sous son propre mode : argiles et calcaires. Avec un éclat de fruit rayonnant, une fraîcheur affirmée, avec le sourire d'un vin généreux.*

— S. : Nous, notre thématique, c'est mûr et frais. Nous, on goûte les raisins et quand ils nous plaisent, on les rentre. En tout cas, il a fallu prendre du temps de manière à ne pas toucher à l'âme de Pavie Macquin qui a toujours été un peu un vin de niche et qui a une place spéciale dans le cœur des amateurs. Depuis trente ans, ce vin est considéré comme ayant une personnalité... particulière. Un vin à l'ADN fort, qui n'a pas un profil facile et commercial. Il demande une certaine sensibilité pour être compris.

“

ALLÉGER l'impression du vin tout
en RENFORÇANT sa DENSITÉ.

”



“
Making WINE
is a LONG-TERM
process.

”

— STÉPHANE DERENONCOURT:
There have been stages that have greatly contributed to refining the wine. When we started out, the wines we made were farmhouse wines, produced on an estate with few technical resources and a minimal infrastructure.

— NICOLAS THIENPONT:
My predecessor Maryse Barre was the gentle beginning of our work. It was she who hired you. But she's a woman who was faced with very few resources, like myself, at the outset. So things could only go slowly... And then there was some trial and error... A property, a terroir, must be tamed. That takes years.

— S: Making wine is a long-term process. You can't say that bad wines were made then, and good wines are made now. It was the success of the wine that gave us the opportunity to invest.

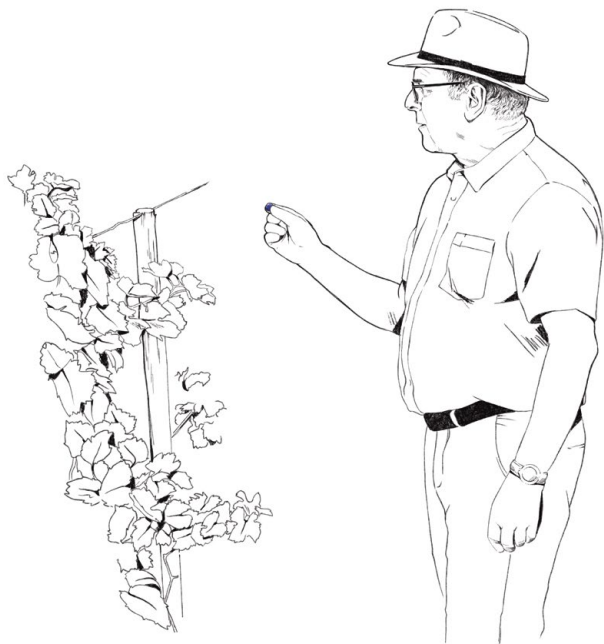
— N: *What we've done together has been firstly to move towards greater precision. Being precise at every stage of viticulture and vinification. You can't learn all that in a day, you can't do it in a day, but we've tried to have that perspective.*

Our vine-growing methods have become more precise: we've thinned out the vines, we're looking for a more even ripeness, we're controlling yields, and so on. In a powerful terroir, all this helps to temper the vigour of the vineyard to reveal its highest quality. The other aspect of working the vines is to respect the balance of the soil and the biology of the earth by excluding all chemical inputs. The soil must be alive so that it can most loyally express itself in the wine.

— S: 2015 saw the beginning of a change in style, with the restructuring of part of the vineyard on the molasse soils entering the blend. We worked with high-quality plant material, selected from the right places, and higher planting densities. In the years that followed, the restructured Cabernet Franc vines planted on the limestone plateau came into production, also using massal selection. We've worked on developing the style by increasing the production of Cabernet Francs which, contrary to popular belief, brings tenderness. They are always much less acidic than Merlots.

— N: *There was a turnaround in the years 2015-2016, perhaps a little more 2016. This grape variety, that we call Cabernet Franc, adds a little more airiness, a little more charm. To the very whole, very powerful side of the wines, we've brought, I think, an unbound side, based a little more on energy than on fullness. The density flourishes into a certain dynamism of the wine's expression. With a more incisive side.*

— S: If they're well selected, the Cabernet Franc grapes have a kind of direct link with the limestone soils that bring out a more floral, vegetal dimension in terms of the range of aromas. This gives the wine an extension, a fine grain of tannin and a velvety texture that becomes more pronounced with ageing. This contrasts



“
AT PAVIE MACQUIN,
we wonder how we could EVER
leave the TERROIR behind.

”

with the slightly sticky side of the tannins from vines planted on clay. So, in a way, we've lightened the impression of the wine while reinforcing its density.

— N: *And we're going to continue along that path by adding a little more Cabernet Franc.*

— S: Thanks to these re-plantings and a rethink about extractions, we've given the wine a more svelte style on the palate and brought a brighter side to a blend formerly reputed to be dark, with the arrival of lighter and more delicate notes.

— N: *When it comes to winemaking, we've always tried to keep intervention to a minimum. It's true that not using the cold pre-fermentation method, for example, or by full berry vinification, or ageing part of the wine on its fine lees, etc. It's that slightly Burgundian side of things! It always reveals a certain nature of the wine that we wanted, through its smoothness, if I can put it that way. We're looking for softness in the tannins, on tannins that aren't always soft at first sight... because of the wine's low pH. Barrel ageing has always respected this quest. But now we're moving towards a little less new wood, towards less concentration, to give an airier elegance with tamed tannic density and a sapid, appetizing finish.*

— S: First of all, from 2020, we have a vat room that's better adapted to parcel selections. We also have a new ageing cellar. It is now an extraordinary place! With the new configuration, not only do we have optimum plot selection potential, but we've also been able to make the most of the time factor. Our two ageing cellars mean that, in certain vintages, we can envisage longer ageing periods and different capacities. So, we don't have vintages that cross over too early, because of a lack of space!

— N: *Before 2015, we were looking for the absence of hollows, we were looking for something that was full and expressed a certain perfection.*

At the time, we were more attracted by the fullness and concentration. Maybe our tastes have changed, but it's also the spirit of the age. I think we're coming back to things that are a bit looser, with a more defined energy.

— S: We've seen a change of era, with different buying behaviors and expectations, and more immediate consumption than ever before. This was in line with our evolution, so it encouraged us to speed things up.

— N: *Even though we have now a more supple style of wine, I don't think we've ever left this quest for terroir. Because at Pavie Macquin, we wonder how we could ever leave it behind! Here terroir speaks so loudly that you can't escape it! But there's no doubt that we can exalt it, and all our research since we've been here has been to make this terroir speak for itself: clay and limestone. With a radiant burst of fruit, an assertive freshness, and the smile of a generous wine.*

— S: Our theme is ripe and fresh. We taste the grapes and when we like them, we bring them in to the cellar. In any case, we've had to take our time so as not to touch the soul of Pavie Macquin, which has always been a bit of a niche wine with a very special place in the hearts of wine lovers. For 30 years, it has always been a wine that has been considered to have a... "special" personality. It's a wine with a strong DNA, which doesn't have an easy profile, neither in taste nor in sales. It requires a certain sensitivity to be understood.

IV

L'AVENIR

THE FUTURE

“

Le sentiment
d'ACHÈVEMENT
d'un GRAND
chantier.

”

— STÉPHANE DERENONCOURT :
Pavie Macquin 2022, c'est une
merveille. L'affirmation du style
nouveau, délié, aérien. Explosif
de fruits noirs, avec une structure
tannique précise, millimétrée et
identitaire. Crayeuse et sapide en
finale. J'adore.
Et le millésime 2023, c'est une
bombe. C'est l'aboutissement de
notre travail. Trente ans, ça a été
le temps nécessaire pour mettre
en place cette évolution. 2023
est vraiment le millésime où l'on
ressent cette révolution stylistique
avec les objectifs qu'on s'était fixés
et qui sont, à mon sens, atteints.

— NICOLAS THIENPONT : *Il y a encore
des évolutions à venir. Dans le
cycle de plantation, il y a beaucoup
de vieilles vignes qu'il va falloir
remplacer. Comme cela s'inscrit
dans le temps long, mon fils Cyrille
sera appelé à le faire. Il apporte en
effet une continuité. Il a fait ses*

classes ici, il a fait sa connaissance du terroir. Son apprentissage de plusieurs années fait qu'il ne part pas d'une feuille blanche, il peut bâtir sur ce que nous avons fait et continuer dans la recherche d'excellence que nous voulons.

— S. : J'ai une vision de l'avenir très optimiste. Le peu qu'il nous reste à restructurer n'est pas du tout du même acabit que le chantier précédent qui visait à gommer la virilité souvent trop constatée dans les vins. Il y a un peu un sentiment d'achèvement d'un grand chantier et... l'accomplissement d'une œuvre ? Qui part pour un nouveau cycle et qui couvrira la prochaine génération.

Tu vois Nicolas ? C'est pas mal tout ça.



“

The FEELING
of COMPLETION
of a MAJOR
project.

”

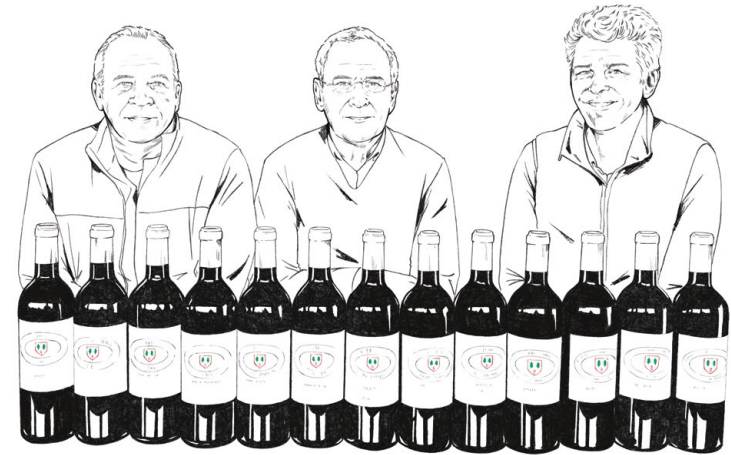
— STÉPHANE DERENONCOURT: Pavie Macquin 2022 is a marvel. The affirmation of a new, free, airy style. An explosion of black fruit and a precise, meticulous tannic structure with a strong identity. Chalky and sapid on the finish. I love this wine. And the 2023 vintage is a bomb. It's the culmination of our work. It's taken 30 years to develop this wine. This is really the vintage where you can feel this stylistic revolution, with the objectives we set for ourselves and which, in my opinion, have been achieved.

— NICOLAS THIENPONT: *There's still more to come. In the planting cycle, there are a lot of plots that are still old vines that will have to be replaced. As this is a long-term project, my son Cyrille will be called upon to do this. He brings continuity. He came through his apprenticeship here; he's gotten to*

know the terroir. His initiation over several years means that he's not starting from scratch but can build on what we've done and continue to strive for the excellence that we are looking for.

— S: I have a very optimistic view of the future. The little that remains to be restructured is not at all the same caliber as the previous project, which aimed to erase the virility often found in the wines. There's a bit of a feeling of completion of a major project and... the accomplishment of a significant undertaking? It's about embarking on a new cycle that will cover the next generation.

You see Nicolas? It's not bad at all.



STÉPHANE DERENONCOURT, NICOLAS THIENPONT, CYRILLE THIENPONT

Achévé d'imprimer en avril 2024
sur les presses de Print System à Bègles.

Édité par le Château Pavie Macquin
Premier Grand Cru Classé
33330 Saint-Émilion
France

Illustrations Romane Mendes

