



LA CHRONIQUE DE JEAN-FRANÇOIS PÉRESSE

LES MAGICIENS DE PAVIE MACQUIN

C'est ici, sur la côte Pavie, au sud de Saint-Émilion, là où le plateau calcaire se brise et s'incline en un berceau de vignes, que tout a commencé. Par un pari en apparence un peu fou, il y a trente ans tout juste. Dépositaire du destin de Pavie Macquin, domaine formé à la fin du XIX^e siècle par l'ancêtre Albert, la famille Corre-Macquin en confiait la gérance non pas à un homme de l'art mais à un homme de l'être. Professeur de philosophie, Belge d'origine, Nicolas Thienpont s'était enraciné en Bordelais où il possède toujours le château Puygueraud, dont la progression remarquable était, en 1994, son unique état de service. Pétri d'humanité, cet homme aux manières de diplomate choisit alors comme alter ego, à la vigne et au chai, non pas l'un de ces consultants établis mais un jeune un peu bourru, un homme du Nord, qui aurait peut-être mal tourné si le hasard d'un job d'été ne lui avait fait rencontrer Maryse Barre, vigneronne à Fronsac et régisseuse de Pavie Macquin. L'un en jardinier, l'autre en poète, tous deux ayant toujours à l'esprit cette obsession du temps long, Nicolas Thienpont et Stéphane Derenoncourt feront grimper au grand cru mal classé les échelons de la renommée. En 2006, l'accession du château au rang de premier grand cru classé de saint-émilion leur vaut le surnom de « magiciens de Pavie Macquin ». Les sorciers ne livrent pas tous leurs secrets, mais l'on sait qu'année après année, dans cette décennie 1990 qui ne fut pas bien commode, puis au siècle nouveau, qui fut plus clément, ils n'eurent de cesse de gagner en précision dans les travaux de la vigne et du vin, et surtout d'entretenir la vie dans les sols. Ce lieu un peu mystérieux, discret tant il échappe aux regards distraits, dégage une énergie très particulière. C'est cette belle énergie, canalisée, raffinée désormais par le grain des cabernets francs plus nombreux, qui s'exprime dans un millésime comme 2020, élancé tout en restant généreux, aérien tout en étant profond. Il s'agit d'« *alléger l'impression du vin tout en renforçant sa densité* », décrypte Stéphane Derenoncourt. C'est comme si c'était fait.

Château Pavie Macquin 2020,
premier grand cru classé de saint-émilion,
116,83 € la bouteille (par six) millesima.fr

