



CHATEAU  
MEYNEY

GRAND VIN  
SAINT-ESTÈPHE

2019



Second Vin - Second Wine  
PRIEUR DE MEYNEY

CHÂTEAU MEYNEY  
33180 Saint-Estèphe  
Tel +33(0)5 56 59 00 40  
[www.meyney.fr](http://www.meyney.fr)

Directrice Exécutive et Oenologue  
*Executive Director & Winemaker*  
Anne LE NAOUR

Responsable d'exploitation  
*Estate Manager*  
Fabien FAGET

Maître de Chai  
*Cellar Master*  
Thomas HERNANDEZ

Oenologue Conseil  
*Consultant Oenologist*  
Hubert DE BOÛARD

  
CA GRANDS CRUS

## Rappel historique

Superbement installé sur une butte proche de la Gironde, le château est situé au centre d'un vignoble d'une cinquantaine d'hectares d'un seul tenant, voisin du Château Montrose. À la quiétude majestueuse du paysage répond une histoire qui s'écoule sans heurt depuis 1662. En plus des graves garonnaises qui le composent, le vignoble possède un apport original : une veine d'argile bleue épaisse de 3 mètres enfouie dans le sous-sol, que l'on observe aussi à Pétrus.

## 2019 – Le surprenant !

2019 est un très joli millésime, solaire ! L'hiver sec et plus doux que la moyenne de saison a laissé place ensuite à un printemps pluvieux aux nuits fraîches. Le débourrement et la floraison ont donc été relativement précoces. L'état sanitaire du vignoble est resté très bon. Comme en 2016 et 2018, l'été a été caractérisé par des températures élevées, ponctué de peu de pluie (deux épisodes salvateurs en juillet et en août). C'est un millésime de climat autant que de terroir. Les raisins sont excellents et d'une richesse que l'on aimerait trouver tous les ans ...

## Historical background

Superbly located on the hilltop near Gironde, the Château is a wide quadrangular building that stands in the center of a vineyard, made up of a single block of land, neighbor of Château Montrose. Covering approximately 50 hectares, the majestic tranquility of the landscape reflects a long, untroubled history that dates back to the 17th century. In addition to the Garonne gravel in the soil, the vineyard has another unusual feature, a three meter deep vein of blue clay in the subsoil, which is also found at Pétrus.

## 2019 – Surprising !

2019 is a very fine vintage, a solar one! A dry and milder than average winter gave way to a rainy spring with cool nights. Bud burst and flowering therefore came relatively early. The vineyard remained in a very good state of health. As in 2016 and 2018, the summer was characterised by high temperatures, with a few scattered showers (two redeeming spells of rain in July and August). It is a vintage of the climate, as much as of the terroir. The grapes are excellent and with a richness that we would like to find every year...

## STADES PHENOLOGIQUES

Débourrement : autour du 5 mars 2019  
Floraison : autour du 27 mai 2019  
Véraison : autour du 23 juillet 2019

## VENDANGES

Merlot : du 24 au 30 septembre 2019  
Cabernet Sauvignon : du 3 au 11 octobre 2019  
Petit Verdot : du 1er au 2 octobre 2019

## VINIFICATION

Après une vendange manuelle, un tri méticuleux à la vigne, les raisins sont à nouveau triés au chai à l'aide d'un tri optique de dernière génération. Les raisins sont vinifiés dans le respect de l'approche parcellaire. Les fermentations alcooliques sont réalisées après quelques jours de macération préfermentaire à froid. Une partie des vins réalise sa fermentation malolactique en barriques neuves. L'ensemble du premier vin est élevé en barriques de chêne français (35 % de bois neuf).

## ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 57%  
Merlot : 27%  
Petit Verdot : 16%

## ASSEMBLAGE / BLEND

### GRAND VIN

CABERNET SAUVIGNON : 57%

MERLOT : 27%

PETIT VERDOT : 16%

### SECOND VIN :

CABERNET SAUVIGNON : 53%

MERLOT : 47%

## 历史回顾

得天独厚的坐落在吉伦特省附近的一座山丘之上，梦妮酒庄拥有五十多公顷的单独地葡萄园，与著名的玫瑰庄为邻。壮阔宁静的景致映衬着由1662年以来祥和的历史。而且，由加龙河沙砾形成的土壤带给葡萄园与众不同的特点：3米厚的蓝色黏土形成了深藏地下的血管脉络，就如同柏图斯庄园一样。

## 2019 – 瞠目结舌！

2019是一个非常出色的年份，充满了阳光！冬季干燥，比往年更为温和，随后的春季雨水充沛，夜晚清凉。芽期和花期来得相对较早。葡萄园保持了不错的健康状态（来自霜霉病的压力较低）。随后，如2016和2018年一般，夏季有着高温的特点，伴着零星的降水（7、8两月下了两场及时雨）。这是一个天气条件和风土条件双双起到决定性作用的年份。葡萄品质优异，浓郁又丰饶，我们希冀每年都能收获这样的成果……

## 梦妮酒庄

赤霞珠：57%

梅洛：27%

小维尔多：16%

## PHENOLOGICAL STAGES

Bud Break: around March 5<sup>th</sup> 2019  
Flowering: around May 27<sup>th</sup> 2019  
Ripening: around July 23<sup>rd</sup>

## HARVEST DATES

Merlot: from September 24<sup>th</sup> to 30<sup>th</sup> 2019  
Cabernet Sauvignon: from October 3<sup>rd</sup> to 11<sup>th</sup> 2019  
Petit Verdot: from October 1<sup>st</sup> to 2<sup>nd</sup> 2019

## WINE-MAKING

After hand harvesting, meticulous sorting in the vineyard, the grapes are sorted again using the latest generation optical sorting system. The grapes were vinified according to a plot by plot approach. Alcoholic fermentation was carried out after a few days of cold soak-maceration. For some of the wines, malolactic fermentation was carried out in new barrels. All of the first wine is matured in French oak barrels (35 % new barrels).

## BLEND

Cabernet Sauvignon: 57%  
Merlot: 27%  
Petit Verdot: 16%