



CHATEAU
MEYNEY

«L'Outsider de Saint-Estèphe»



Millésime 2013

Oustider : Concurrent qui n'était pas considéré comme favori dans une compétition mais dont les atouts ne sont pas négligeables.



CHATEAU MEYNEY

Aujourd'hui, Château Meyney fait figure d'**outsider** sérieux parmi les crus classés de l'appellation Saint-Estèphe. Pour ses propriétaires successifs, depuis 2004, CA Grands Crus, Château Meyney mérite l'attention particulière réservée aux meilleurs Crus du Médoc. Une intime conviction suscitée par un terroir exceptionnel qui a justifié des soins et des investissements spécifiques.

L'excellence naturelle du site de Meyney

L'identité du Château Meyney réside dans son terroir. Les 50 hectares d'un seul tenant de la propriété se situent sur une colline, le long de la route dite de «La Rivière» qui borde l'estuaire de la Gironde. La vigne bénéficie ainsi du fleuve qui atténue les excès de la météo. Moins de chaleur en temps de canicule, moins de froid en temps de gel. Ces conditions idéales pour la maturité du raisin ont sans doute été déterminantes pour le classement des prestigieux voisins de Meyney : Château Montrose et Château Calon-Ségur respectivement deuxième et troisième crus classés de Saint-Estèphe en 1855.

Son terroir est composé d'un sol de graves et marnes argileuses. Il se révèle pauvre, perméable et drainant. A ces caractéristiques, communes aux meilleurs terroirs du Médoc, s'ajoute la présence singulière d'une veine d'argile bleue. Elle apporte aux vieux Cabernets Sauvignon, une sève, une consistance et une fraîcheur souvent remarquées dans les vins du Château.

Une vinification « sur-mesure »

Dépositaire d'un site aussi remarquable et riche d'un passé qui a toujours hissé Meyney au rang des meilleurs, CA Grands Crus, a implusé, à partir de 2006, une politique de qualité qui s'est manifestée à tous les stades de la vinification et de l'élevage.

Les vendanges sont entièrement manuelles et complétées par un tri optique. Au chai, les conditions de vinification sont comparables à celles d'un Grand Cru : vinifications parcellaires, températures contrôlées, la fermentation malolactique est partiellement effectuée en barriques.

Un luxe du détail qui se poursuit pour l'élevage et la mise en bouteille : les vins sont élevés en barriques de chêne français pendant 16-18 mois puis mis en bouteille dans des conditions de températures contrôlées.

Enfin, Hubert de Boüard est venu épauler l'équipe de CA Grands Crus depuis la vendange 2013.

Château Meyney 2013

Le millésime 2013 constitue un nouvel argument pour conforter Château Meyney dans son statut d'outsider. Les années réputées compliquées révèlent les meilleurs terroirs.



Lors de cette année particulièrement pluvieuse, la proximité avec le fleuve, couloir du vent, fut essentielle pour réguler l'humidité des raisins. Un atout qui a permis aux équipes techniques d'attendre la maturité, retardée par un printemps froid et pluvieux, pour vendanger. Les derniers Cabernets Sauvignons ont été rentrés le 19 Octobre.

Le luxe du temps se ressent à la dégustation : Château Meyney 2013 est un vin dense, généreux, sa structure tannique compose harmonieusement avec les arômes de fruits rouges.

*Une grappe de Cabernet Sauvignon au
Château Meyney le 18 Octobre 2013*



CHATEAU
MEYNEY

James Suckling

Cité dans «**My 50 Top 2013 – Red Barrel Samples**»

A juicy wine with blueberry and blackberry character. Medium body with firm tannins and a fresh, citrus finish. Wow. **Surprisingly, outstanding.**

91-92

91/92 : MEYNEY ; MONTROSE

90/91 : COS d'ESTOURNEL ; PHELAN SEGUR

89/90 : CALON SEGUR

88/89 : HAUT MARBUZET ; LILIAN LADOUYS

87/88 : CAPBERN GASQUETON ; COS LABORY ; MARQUIS de CALON ; ORMES de PEZ ; PAGODES de COS (les)

BETTANE +
DESSEAUVÉ

89-90

Couleur dense et profonde. Bouche possédant de la matière, de l'allonge, ponctuée par de beaux tanins.

E-ROBERT PARKER
Neil Martin

88-90

Winemaker Anne Le Naour is one of the great talents in Bordeaux (see my write up of Rayne Vigneau last year) and she has managed to create **a very fine Château Meyney in 2013**, thanks partly to missing the rains. It has a seaweed-tinged bouquet with some decent red and black fruits that feel just a little smudged - but at least there is intent. The palate is medium bodied with chewy tannins, a little astringency towards the finish but it could knit together nicely by the time of bottling. Drink this classic Saint-Estèphe, over the next 6 to 8 years.

THE WINE CELLAR
INSIDER
Jeff Leve

88-90

Spicy oak with black cherry and spice aromatics on the nose, the wine is medium bodied, with black raspberry and oak on the palate with a bit of a polish sense to its tannins. This is the first vintage made with the aid of Hubert de Bouard as the consultant.

WINE SPECTATOR
James Molesworth

88-91

This packs some dark juicy plum, blackberry and red currant fruit together at the core, backed by a layered ganache note on the well-toasted finish. **Shows surprising depth for the vintage, revealing a black fruit profile.**

90-93 : CHÂTEAU MONTROSE

89-92 : CHÂTEAU CALON-SÉGUR

88-91 : CHÂTEAU MEYNEY

87-90 : CHÂTEAU LE BOSCOQ ; CHÂTEAU LE CROCK ; CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR