

Château MEYNEY

Millésime 2013

Saint-Estèphe



Histoire

Le Château Meyney est indéniablement l'une des plus anciennes propriétés du Médoc. En 1662, c'était un couvent que les archives désignent sous le nom de Couvent des Feuillants ou de Prieuré des Couleys. Les propriétaires en étaient les Pères Feuillants, artisans des premières plantations.

Le domaine demeura pendant plusieurs années entre les mains de la famille Luetkens avant d'être racheté en 1919 par Désiré Cordier. Aujourd'hui le vignoble, de 51 hectares d'un seul tenant, s'étend sur de belles croupes dominant la Gironde. Le voisinage du fleuve, si intimement lié aux premiers rangs de vignes, donne au paysage une majesté sereine.



Terroirs

Graves profondes du quaternaire sur socle argileux. 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.

Surface

51 hectares

Densité de plantation

7 600 pieds / hectare

Âge moyen du vignoble

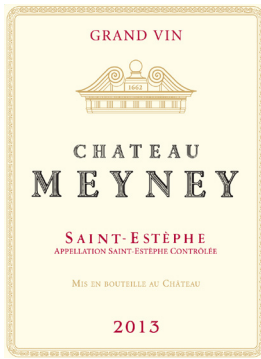
37 ans

Appellation

Saint-Estèphe

Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.



Conditions météorologiques

2013 restera dans les mémoires comme un millésime de vigneron. La météorologie compliquée en début de campagne a requis une surveillance accrue de l'état sanitaire du vignoble.

Tous nos efforts ont donc porté sur la qualité des baies et les tris rigoureux à la vigne puis au chai nous ont permis de vinifier dans des conditions sereines.

Stades phénologiques

Mi-floraison : 20 juin 2013

Mi-véraison : 10 août 2013

Vendanges

Du 2 au 19 octobre 2013

Rendement

36 hl/ ha

Vinification

Après une vendange manuelle et un tri méticuleux à la vigne, les raisins sont triés grâce à un dispositif de tri optique. Les raisins sont ensuite mis en cuve de capacité adaptée au parcellaire. La vinification est classique en cuves inox ou béton thermo-régulées. Après assemblage, les vins sont élevés 16 à 18 mois en barriques (45% de bois neuf).

Production

135 000 bouteilles

Assemblage

51% Cabernet Sauvignon

42% Merlot

7% Petit Verdot

Notes de dégustation

D'une intensité colorante rare dans ce millésime, le Château Meyney offre immédiatement un nez ouvert de petites baies noires, d'épices douces et de réglisse légèrement vanillée. La bouche est gourmande en attaque, fraîche et onctueuse. Elle surprend par sa densité dans ce millésime.

Le milieu de bouche se montre généreux et la finale séveuse.

Quelques années de vieillissement en cave apporteront la souplesse qui manque encore légèrement aux tanins.

Récompenses et commentaires

James Suckling : 92 -93

Neil Martin : 91

Wine Spectator : 88 -91

Equipe

Directeur Général

Thierry Budin

Directrice Technique

Anne Le Naour

Oenologue Conseil

Mr. Hubert de Bouard



CA GRANDS CRUS

Château Meyney

4 quai Antoine Ferchaud BP23 - 33250 PAUILLAC

T +33 (0)55 56 59 00 40

www.meyney.fr - contact@cagrandscrus.fr