

Château MEYNEY

Millésime 2014

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

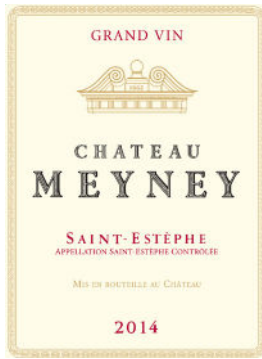
37 ans

Appellation

Saint-Estèphe

Mode de culture

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



Conditions météorologiques

Un printemps humide et un été maussade ont nécessité une surveillance accrue de l'état sanitaire du vignoble et une bonne protection de la plante.

Mais la nature fait parfois de beaux présents. Persévérance et vigilance jusqu'à la fin août furent nettement récompensées par un superbe été indien jusqu'à fin octobre. Le temps sec et ensoleillé nous a permis d'attendre la parfaite maturité des raisins sur nos vignobles.

Stades phénologiques

Débourrement: Merlot 5 avril, Cabernet Sauvignon 7 avril
Floraison: autour du 1er juin
Mi-véraison: autour du 11 août

Vendanges

Merlot : du 1er au 7 octobre
Petit Verdot : du 10 au 13 octobre
Cabernet Sauvignon : du 13 au 21 octobre

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.

Equipe

Directeur Général
Thierry Budin

Directrice Technique
Anne Le Naour

Oenologue Conseil
Hubert de Bouard



Château Meyney
4 quai Antoine Ferchaud BP23 - 33250 PAUILLAC
T +33 (0)55 56 59 00 40
www.meyney.fr - contact@cagrandscrus.fr