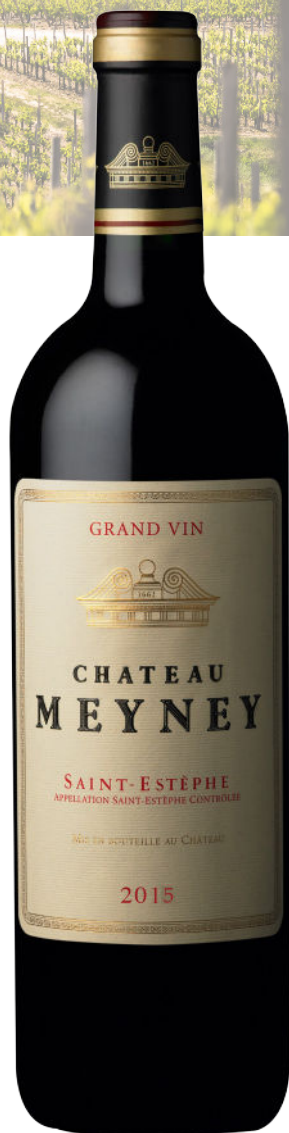


Château MEYNEY

Saint-Estèphe

Millésime 2015



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

Dominant la Gironde, le vignoble de Château Meyney est situé sur une pente qui atteint 20 mètres d'altitude. 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.

Appellation

Saint-Estèphe

Surface

51 hectares

Densité de plantation

7 600 pieds / hectare

Âge moyen du vignoble

37 ans

Mode de culture

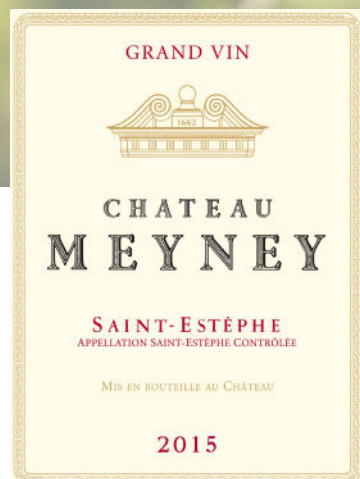
Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux. Engagement dans le SME (Système de Management Environnemental).

Assemblage

52% Cabernet Sauvignon

40% Merlot

8% Petit Verdot



Conditions météorologiques

La situation climatique de 2015 s'est révélée totalement différente de l'année 2014. En effet, sur l'ensemble de nos propriétés bordelaises, tout s'est jusqu'à début septembre très bien passé. Seule une sécheresse un peu trop marquée nous a donné quelques inquiétudes jusqu'au début du mois d'août. Heureusement, quelques pluies salvatrices sur les 3 dernières semaines d'août sont venues débloquent quelques vignes en stress hydrique.

Stades phénologiques

Débourrement : autour du 14 avril 2015

Floraison : autour du 6 juin 2015

Véraison : autour du 5 août 2015

Vendanges

Merlot : du 17 septembre au 2 octobre 2015

Cabernet Sauvignon : du 9 septembre au 14 octobre 2015

Petit Verdot : du 7 au 9 octobre 2015

Rendement

50 hl/ha

Vinification

Après une vendange manuelle et un tri méticuleux à la vigne, les raisins sont triés à nouveau au chai grâce à un dispositif de tri optique de dernière génération. Les raisins sont vinifiés en cuves de capacités variables, permettant une bonne approche parcellaire. Les fermentations alcooliques sont réalisées après quelques jours de macération pré-fermentaire à froid, la durée totale de macération avoisinant les trente jours avant écoulage. Une partie des vins réalise sa fermentation malolactique en barriques neuves. L'ensemble du premier vin est élevé, entre 16 à 18 mois selon les millésimes, en barriques de chêne français, dont 30 à 40 % sont neuves chaque année.

Production

204 000 bouteilles

Note de dégustation

Ce vin d'un rouge sombre profond exhale au premier nez un bouquet intense, fruité, floral et épicé. Les notes de cassis, cerise noire, violette, tabac, cacao, poivre noir et graphite s'enchainent à l'aération. L'attaque est tout à la fois puissante et gourmande. Le milieu de bouche, crémeux, fait écho à l'intense bouquet du vin et confirme une grande complexité aromatique. Le toucher des tanins en milieu de bouche surprend par son velouté. La finale, racée et juteuse confère à ce grand Saint-Estephe une rare volupté.

Jancis Robinson, Decanter - 16+/20

Bettane+Desseauve - note primeur - 17.5-18/20

Wine Enthusiast - note primeur - 92-94

Equipe

Directeur Général
Thierry Budin

Directrice Technique
Anne Le Naour

Oenologue Conseil
Mr. Hubert de Bouärd



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