

Château MEYNEY

Saint-Estèphe

Millésime 2016



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

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). Certifié Haute Valeur Environnemental de niveau 3 et ISO 14001 en tant que membre du SME depuis le millésime 2016.

Surface

51 hectares

Densité de plantation

7 600 pieds / hectare

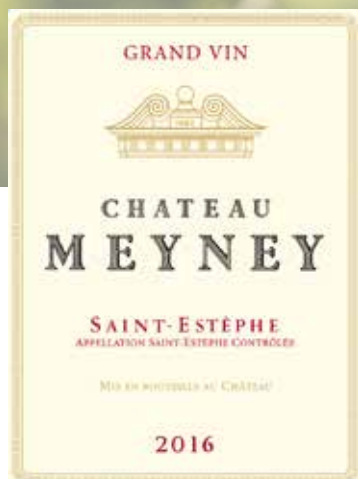
Âge moyen du vignoble

37 ans



Assemblage

49% Merlot
33% Cabernet Sauvignon
18% Petit Verdot



Conditions météorologiques

Le millésime 2016 restera dans la mémoire du vigneron comme un millésime inédit où se sont enchaînés un printemps très pluvieux - il était tombé à fin mai la moyenne des précipitations annuelles d'une année sèche - et un été sans fin. Les formidables conditions de récolte de l'été indien 2016 rappellent celles des plus grands millésimes, ce qui ne pouvait être que de très bon augure...

Stades phénologiques

Débourrement : autour du 5 avril 2016
Floraison : autour du 6 juin 2016
Véraison : autour du 12 août 2016

Vendanges

Merlot jeunes vignes : du 26 au 30 septembre 2016
Merlot vignes matures : du 3 au 10 octobre 2016
Cabernet Sauvignon : du 10 au 21 octobre 2016
Petit Verdot : le 11 octobre 2016

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

La robe de ce Meyney 2016 est sombre et intense. Au nez, il révèle des notes de mûres et de cassis. Des arômes fumés et réglissés se dévoilent ensuite, riches. L'attaque puissante révèle une bouche fraîche et juteuse très précise avec une grande persistance aromatique. La trame tannique est prometteuse, digne des grands vins de garde.

Bettane & Desseauve : 94-95

James Suckling : 95-96

Decanter : 92

Robert Parker/Neal Martin : 90-92

Equipe

Directeur Général
Thierry Budin

Directrice Technique
Anne Le Naour

Oenologue Conseil
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