



CHATEAU
MEYNEY

DEPUIS 1662

SAINT-ESTÈPHE



CHÂTEAU MEYNEY



Autre Vin

PRIEUR DE MENEY

Second Vin - Second Wine

CHÂTEAU MEYNEY

33180 Saint-Estèphe
Tel +33(0)5 56 59 00 40
contact@cagrandscrus.fr

www.meyney.fr

CA GRANDS CRUS

Directeur Général
Managing Director
Thierry BUDIN

Directrice Générale Adjointe & Oenologue
Deputy Managing Director & Winemaker
Anne LE NAOUR

Oenologue Conseil
Consultant Oenologist
Hubert DE BOUËRD

Millésime 2017

Un hiver exceptionnellement sec, un début de printemps incroyablement doux avaient donné le ton d'un millésime qui semblait prometteur. Quelques nuits de gel et particulièrement les nuits du 27 et 28 avril sont venues rabattre les cartes: de nombreux vignobles ont perdu la presque totalité de leur récolte, d'autres plus heureux, furent partiellement ou totalement épargnés. La suite du printemps fut exceptionnellement chaude et l'été quant à lui contrasté. Sur les vignobles non touchés par le gel, on pouvait craindre un millésime très précoce, de petites baies sans jus et des acidités molles... Les pluies abondantes de début septembre ont permis de rééquilibrer le profil du millésime.

Rappel historique

Superbement installé sur une butte proche de la Gironde, le château est situé au centre d'un vignoble d'une cinquantaine d'hectares d'un seul tenant, voisin du Château Montrose. À la quiétude majestueuse du paysage répond une histoire qui s'écoule sans heurt depuis le XVII^e siècle. En plus des graves garonnaises qui le composent, 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.

2017 vintage

An exceptionally dry winter and an incredibly mild start to the spring set the tone for a vintage that looked promising. But then, after a few nights of frost, particularly on the nights of 27 and 28 April, it was back to the drawing board! Many vineyards lost almost all of their crop, while others, more fortunate, emerged partially or totally unscathed. The remainder of the spring was exceptionally hot, but the weather in summer was variable. In those vineyards not affected by the frost, they were concerned that the vintage would be very early with small grapes, lacking in juice, and flabby acidity... But heavy rainfall in early September helped to restore balance to the vintage profile.

Historical background

Superbly located on the hilltop near Gironde, the Château is a wide quadrangular building that stands in the center of a vineyard, made up of a single block of land, neighbor of Château Montrose. Covering approximately 50 hectares, the majestic tranquility of the landscape reflects a long, untroubled history that dates back to the 17th century. In addition to the Garonne gravel in the soil, the vineyard has another unusual feature, a three meter deep vein of blue clay in the subsoil, which is also found at Pétrus.



2017年份

异乎寻常的干燥冬天，和令人难以置信的温暖初春都曾经预示这将会是一个优秀的年份。然而几夜的霜冻，特别是4月27和28两日，使情况急转直下：大量的葡萄园几乎损失了全部的收成，另外有一些葡萄园比较幸运，部分或全部的葡萄得以幸免。之后的春天异常的温暖，而接下来的夏天则天气多变。在那些没有被霜冻影响的葡萄园，人们担心这会是早熟的一年，果实小而无汁，酸度一般...而9月初大量的降雨则重新提升这个年份的品质，以使其得以平衡。

历史回顾

得天独厚的坐落在吉伦特省附近的一座山丘之上，梦妮酒庄拥有五十多公顷的单体地葡萄园，与著名的玫瑰酒庄为邻。壮阔宁静的景致映衬着由1662年以来祥和的历史。而且，由加龙河沙砾形成的土壤带给葡萄园与众不同的特点：3米厚的蓝色黏土形成了深藏地下的血管脉络，就如同柏图斯庄园一样

梦妮酒庄

赤霞珠：58%
梅洛：31%
小维尔多：11%

STADES PHÉNOLOGIQUES

Débourrement : autour du 31 mars 2017
Floraison : autour du 20 mai 2017
Véraison : autour du 17 juillet 2017

VENDANGES

Merlot : du 15 au septembre au 26 septembre 2017
Cabernet Sauvignon : du 29 septembre au 5 octobre 2017
Petit Verdot : le 28 septembre 2017

VINIFICATION

Après une vendange manuelle, un tri méticuleux, les raisins sont vinifiés dans le respect de l'approche parcellaire. Les fermentations alcooliques sont réalisées après quelques jours de macération préfermentaire à froid. Une partie des vins réalise sa fermentation malolactique en barriques neuves. L'ensemble du premier vin est élevé en barriques de chêne français (35 % de bois neuf).

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon: 58 %
Merlot : 31 %
Petit Verdot : 11 %



PHENOLOGICAL STAGES

Bud Break: around March 31st 2017
Flowering: around May 20th 2017
Ripening: around July 17th 2017

HARVEST DATES

Merlot: from September 15th to 26th 2017
Cabernet Sauvignon: from September 29th to October 5th 2017
Petit Verdot: September 28th 2017

WINE-MAKING

After hand harvesting, meticulous sorting, the grapes were vinified according to a plot by plot approach. Alcoholic fermentation was carried out after a few days of cold soak-maceration. For some of the wines, malolactic fermentation was carried out in new barrels. All of the first wine is matured in French oak barrels (35 % new barrels).

BLEND

Cabernet Sauvignon: 58 %
Merlot: 31 %
Petit Verdot: 11 %