



# CHATEAU MEYNEY

SAINT-ESTÈPHE

## VENDANGES

Du 25/09 au 15/10

Vendanges à double tri (à la vigne et au chai).

Vinifications douces et adaptées à chaque cuve, pour en extraire le meilleur.

Elevage 18 mois en barriques de chêne français

## ASSEMBLAGE

45% Cabernet Sauvignon

41% Merlot

14% Petit Verdot

ALCOOL 13% vol

## LE MILLESIME

Le millésime 2007 fut longtemps éprouvant pour les nerfs, mais s'est conclu finalement par une bonne surprise, celle d'un vin réussi, grâce aux superbes conditions climatiques des mois de septembre et octobre. 2007 fut une année à suspens mais à succès. C'est le millésime du bon vigneron.

Merveilleuse complexité aromatique avec des tanins fins, ronds et fondus. Myrtille, cassis et une pointe de mûre, caractéristique des meilleures années. L'ensemble est sérieux et de bonne densité. Un vrai Meyney avec un excellent potentiel de garde.

## L'HISTOIRE

Autour du domaine de Meyney, s'est construit le prestigieux vignoble de Saint-Estèphe. Ces terres, dès le milieu du XIIIe siècle, furent l'objet des soins des moines cisterciens qui en firent l'une des toutes premières exploitations viticoles structurées du Nord Médoc. Longtemps convoité par les grands bourgeois et aristocrates de Bordeaux, le vignoble est retourné dans le giron des hommes d'église par le leg de Pierre Forthon aux Pères Feuillants en 1625, date officielle de la création du Domaine.

Le terme « château » fut accolé à Meyney par la famille Luetkens au XIXe siècle, une entrée dans la modernité grâce à une lignée de femmes inspirées. En 1919, les Cordier, puissants négociants, acquièrent la propriété et donnent aux vins de Meyney une réputation et une distribution internationales.

Depuis le rachat par le groupe Crédit Agricole en 2004, la belle endormie a été réveillée sous la houlette de Anne Le Naour.

