

# CHATEAU MEYNEY

SAINT-ESTÈPHE

## VENDANGES

### MERLOT

23/09 -> 30/09

### CAB. SAUVIGNON

5/10 -> 18/10

### PETIT VERDOT

13/10 -> 14/10

### CAB. FRANC

6/10 -> 7/10

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

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

Élevage 18 mois en barriques de chêne français

## ASSEMBLAGE

**38%** Cabernet Sauvignon

**30%** Merlot

**9%** Cabernet Franc

**23%** Petit Verdot

ALCOOL 13% vol

## LE MILLESIME

Après un hiver froid et sec, le vignoble a bénéficié d'un temps favorable au printemps. La grande caractéristique du millésime 2004, après trois années de petites récoltes est l'abondance ainsi que la taille des grappes, ce qui nous conduit à assurer une gestion particulièrement précise de nos parcelles afin d'éviter une surproduction néfaste. L'été n'est pas très chaud ; juillet est sec et août plus humide. Comme en 2002, le mois de septembre va bouleverser la donne, grâce à un très bon ensoleillement. Des températures élevées et des nuits fraîches vont bloquer le développement de la pourriture. Les indices d'anthocyanes sont particulièrement élevés.

Le voluptueux Merlot, l'austère Cabernet Sauvignon, le délicat Cabernet Franc et le mystérieux Petit Verdot, ont donné un vin très chargé en couleur avec des arômes complexes, expressifs, capiteux. Des tanins volumineux avec beaucoup de rondeur et de présence. Bouteille remarquable, probablement la meilleure depuis le début de ce second millénaire.

## L'HISTOIRE

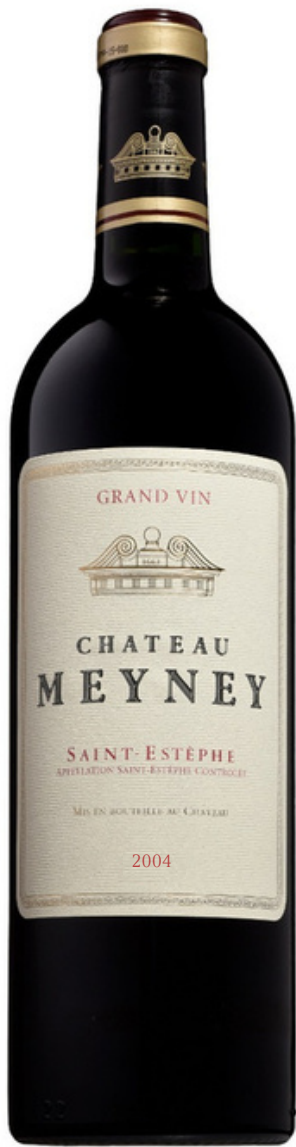
Autour du domaine de Meyney, s'est construit le prestigieux vignoble de Saint-Estèphe. Ces terres, dès le milieu du XIII<sup>e</sup> siècle, furent l'objet des soins des moines cisterciens qui en firent l'une des toutes premières exploitations vinicoles structurées du Nord Médoc. Longtemps convoité par 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 XIX<sup>e</sup> 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.

Anne LE NAOUR / Directrice Générale et Oenologue  
Boris DIALLO / Responsable d'exploitation Thomas HERNANDEZ / Maître de Chai  
CHÂTEAU MEYNEY 33180 Saint-Estèphe / meyney.fr / @chateaumeyney





# CHATEAU MEYNEY

SAINT-ESTÈPHE

## HARVESTING

### MERLOT

23/09 -> 30/09

### CAB. SAUVIGNON

5/10 -> 18/10

### PETIT VERDOT

13/10 -> 14/10

### CAB. FRANC

6/10 -> 7/10

Double sorted harvest (in the vineyard and in the cellar).  
Gentle vinifications adapted to each vat, to extract the best.  
Aged for 18 months in French oak barrels.

## ASSEMBLING

**38%** Cabernet Sauvignon

**30%** Merlot

**9%** Cabernet Franc

**23%** Petit Verdot

ALCOOL 13% vol

## THE VINTAGE

After a cold, dry winter, the vineyards benefited from favourable weather in the spring. The main feature of the 2004 vintage, after three years of small harvests, was the abundance and size of the bunches, which led us to ensure particularly precise management of our plots in order to avoid harmful overproduction. The summer was not very hot; July was dry and August wetter. As in 2002, the month of September changed all that, with plenty of sunshine. High temperatures and cool nights prevented rot from developing. Anthocyanin levels were particularly high.

The voluptuous Merlot, the austere Cabernet Sauvignon, the delicate Cabernet Franc and the mysterious Petit Verdot have produced a wine that is very rich in colour, with complex, expressive, heady aromas. A remarkable bottle, probably the best since the start of the second millennium.

## THE HISTORY

The prestigious Saint-Estephe vineyards grew up around the Domaine de Meyney. From the middle of the 13th century, the Cistercian monks looked after this land and turned it into one of the very first structured wineries in the Nord Médoc. Long coveted by the great bourgeois and aristocrats of Bordeaux, the vineyard was returned to the hands of churchmen with the bequest of Pierre Forthon to the Pères Feuillants in 1625, the official date of the estate's creation.

The term "château" was attached to Meyney by the Luetkens family in the 19th century, an entry into modernity thanks to a line of inspired women. In 1919, the Cordier family, powerful wine merchants, acquired the estate and gave Meyney wines an international reputation and distribution.

Since the purchase by the Crédit Agricole group in 2004, the sleeping beauty has been awakened under the leadership of Anne Le Naour.

Anne LE NAOUR / Managing Director and Winemaker  
Boris DIALLO / Operations Manager  
Thomas HERNANDEZ / Cellar Master  
CHÂTEAU MEYNEY 33180 Saint-Estèphe / meyney.fr / @chateaumeyney

