

CHATEAU MEYNEY

SAINT-ESTÈPHE

VENDANGES

MERLOT

24/09 -> 28/09

CAB. SAUVIGNON

5/10 -> 11/10

PETIT VERDOT

4/10 -> 5/10

CAB. FRANC

30/09 -> 4/10

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

50% Cabernet Sauvignon

27% Merlot

11% Cabernet Franc

12% Petit Verdot

ALCOOL 12,5% vol

LE MILLESIME

Le début de l'hiver est très froid mais cela s'atténue vers la fin. Le printemps est bon. On note de régulières averses en mai jusqu'en début juin ce qui favorise coulure et millerandage sur les Merlots et les Cabernets sauvignons. Vient ensuite de la chaleur et de la sécheresse mais l'été reste humide et les températures en dessous des normales de saison ce qui amène à une détérioration de la qualité des certaines grappes. Le 20 septembre est resté dans les mémoires avec un orage de grêle catastrophique pour les parcelles les plus au nord. Finalement le temps se refroidit et devient plus sec ce qui a permis d'atteindre une bonne maturité pour les grappes non touchées par l'épisode de grêle et donc d'obtenir un bon millésime.

Le millésime 2002 laisse paraître une robe élégante et profonde. Son nez est fruité, épicé et attrayant. En bouche, les arômes de fruits mûrs sont accompagnés de notes de bois fumé. Les tannins sont arrivés à maturité et amène une finale gourmande et d'une grande finesse. Ce millésime est une réussite et est à consommer.

L'HISTOIRE

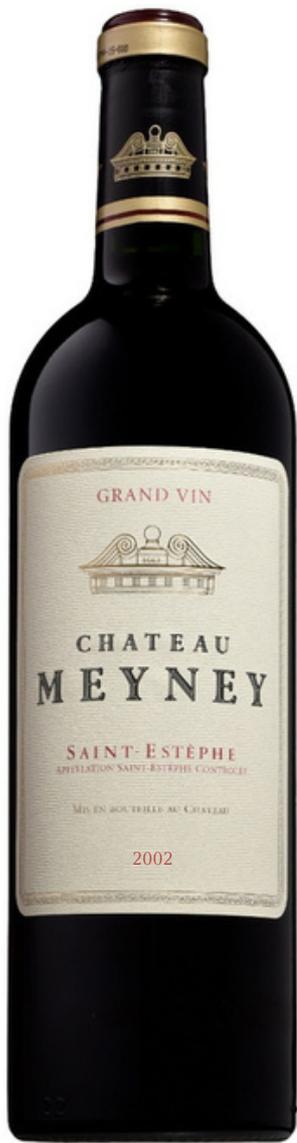
Autour du domaine de Meyney, s'est construit le prestigieux vignoble de Saint-Estèphe. Ces terres, dès le milieu du XIIIe siècle, furent l'objet des soins des moines cisterciens qui en firent l'une des toutes premières exploitations vinicoles structurées du Nord Médoc. Longtemps convoité par les grands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

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

24/09 -> 28/09

CAB. SAUVIGNON

5/10 -> 11/10

PETIT VERDOT

4/10 -> 5/10

CAB. FRANC

30/09 -> 4/10

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

50% Cabernet Sauvignon

27% Merlot

11% Cabernet Franc

12% Petit Verdot

ALCOOL 12,5% vol

THE VINTAGE

The beginning of winter is very cold, but this eases towards the end. Spring was good. There were regular showers in May and early June, which encouraged coulure and millerandage in the Merlot and Cabernet Sauvignon vines. Heat and drought followed, but the summer remained wet and temperatures were below normal for the season, leading to a deterioration in the quality of some bunches. September 20th was remembered for a catastrophic hailstorm in the northernmost plots. Eventually the weather cooled and became drier, allowing the bunches not affected by the hail to reach good ripeness and thus producing a good vintage.

The 2002 vintage has an elegant, deep colour. The nose is fruity, spicy and attractive. On the palate, ripe fruit aromas are accompanied by hints of smoky wood. The tannins have reached maturity, leading to a gourmet finish of great finesse. This vintage is a success and should be drunk now.

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

