

CHATEAU MEYNEY

SAINT-ESTÈPHE

93-95 | 92-94 | 94
Wine Doctor | Yves Beck | Wine Enthusiast

VENDANGES

MERLOT

24/09 -> 30/09

CAB. SAUVIGNON

03/10 -> 11/10

PETIT VERDOT

01/10 au 02/10

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

57% Cab. Sauvignon

27% Merlot

16% Petit Verdot

ALCOOL 14% vol

LE MILLESIME

2019 est un très joli millésime, solaire ! L'hiver sec et plus doux que la moyenne de saison a laissé place ensuite à un printemps pluvieux aux nuits fraîches. Le débourrement et la floraison ont donc été relativement précoces. L'état sanitaire du vignoble est resté très bon. Comme en 2016 et 2018, l'été a été caractérisé par des températures élevées, ponctué de peu de pluie (deux épisodes salvateurs en juillet et en août). C'est un millésime de climat autant que de terroir. Les raisins sont excellents et d'une richesse que l'on aimerait trouver tous les ans ...

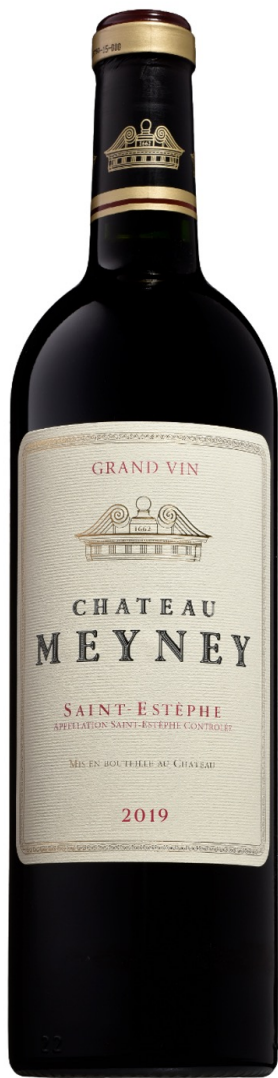
L'HISTOIRE

Autour du domaine de Meyney, s'est construit le prestigieux vignoble de Saint-Estèphe. Ces terres, dès le mitan 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.





CHATEAU MEYNEY

SAINT-ESTÈPHE

93-95 | 92-94 | 94
Wine Doctor | Yves Beck | Wine Enthusiast

VENDANGES

MERLOT

24/09 -> 02/10

CAB. SAUVIGNON

02/10 -> 12/10

PETIT VERDOT

Le 04/10

Double-sorting grape harvest (in the vineyard and in the cellar). Gentle vinification adapted to each tank, to extract the best. 18 months maturation in French oak barrels

ASSEMBLAGE

57% Cab. Sauvignon

27% Merlot

16% Petit Verdot

ALCOHOL 14% vol

THE VINTAGE

2019 is a very fine vintage, a solar one! A dry and milder than average winter gave way to a rainy spring with cool nights. Bud burst and flowering therefore came relatively early. The vineyard remained in a very good state of health. As in 2016 and 2018, the summer was characterised by high temperatures, with a few scattered showers (two redeeming spells of rain in July and August). It is a vintage of the climate, as much as of the terroir. The grapes are excellent and with a richness that we would like to find every year...

THE HISTORY

Saint-Estèphe's prestigious vineyards developed around the Meyney estate. From the middle of the 13th century, the land was managed by Cistercian monks who made it one of the first structured wine-producing properties in the northern Médoc. Long coveted by the wealthy merchants and aristocrats of Bordeaux, the vineyard was returned to the church when Pierre Forthon bequeathed it to the Pères Feuillants in 1625, the official date of the creation of the estate.

The term «château» was attached to Meyney by the Luetkens family in the 19th century, when it entered the modern era thanks to a series of inspired women. In 1919, the Cordiers, a powerful family of merchants, acquired the property and developed an international reputation and distribution for Meyney's wines.

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

Anne LE NAOUR / Executive Director and Winemaker
Fabien FAGET / Estate Manager. Thomas HERNANDEZ / Cellar Manager
CHATEAU MEYNEY 33180 Saint-Estèphe / meyney.fr / @chateaumeyney

