



2^{EME} millésime
en conversion bio



CHATEAU
MEYNEY

SAINT-ESTÈPHE

PULPEUX,
ABOUTI, PROFOND,
RARE, GRANDIOSE.

VENDANGES

MERLOT

14/09 → 20/09

CABERNET SAUVIGNON

21/09 → 05/10

PETIT VERDOT

22/09

Vendanges à double tri (à la vigne et au chai). Vinifications douces et adaptées à chaque cuve, pour en extraire le meilleur.

18 mois d'élevage.

Barriques de chêne français.

ASSEMBLAGE

58% Cabernet Sauvignon

29% Merlot

13% Petit Verdot

RENDEMENT

37 hl/ha

ALCOOL

13,5 % vol

PH

3,75

MILLÉSIME

2022 : une campagne riche en émotions et un millésime exceptionnel en perspective !

Un automne sec et un hiver très froid mais court ont caractérisé les conditions de naissance de ce millésime. Après des températures contrastées en avril, son caractère solaire s'est imposé dès le mois de mai, entraînant dans son sillage une floraison précoce (premières fleurs le 18 mai), rapide et très homogène. Dès la mi-juin, le déficit hydrique se mettait en place à la faveur de journées particulièrement chaudes et sèches. L'orage du 20 juin qui, de grêle mêlée a hypothéqué une petite partie de la récolte 2022, aura, qualitativement, fait plus de bien que de mal puisqu'il amena avec lui l'eau salvatrice. Il aura fallu attendre la deuxième quinzaine d'août, après la troisième vague de chaleur, pour voir à nouveau l'eau tomber... Début septembre, à l'exception de quelques très jeunes plantiers, les vignes étaient superbes. Une fois de plus, les argiles des terroirs d'exception de Château Meyney avaient rempli leur mission et c'est dans des conditions sereines et joyeuses que les vendanges se sont déroulées sous une météo idéale.

De mémoire de vigneron, les Petit Verdots 2022 sont plus exceptionnels que jamais. Ils viennent compléter l'assemblage pour faire un grand Meyney, qui saura rivaliser avec les plus beaux millésimes réalisés sur la propriété. Il promet d'être concentré, intense, juteux, frais et d'un équilibre incomparable.

HISTOIRE

Autour du domaine de Meyney, s'est construit le prestigieux vignoble de Saint-Estèphe. Ces terres, dès le milieu du XIII^e 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 legs 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^e 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 d'Anne Le Naour à la direction générale, rejointe plus récemment par Boris Diallo et Thomas Hernandez à la technique.

Anne LE NAOUR / Directrice Exécutive et Œnologue
Boris DIALLO / Responsable d'Exploitation. Thomas HERNANDEZ / Maître de Chai
CHATEAU MEYNEY 33180 Saint-Estèphe / meyney.fr / @chateaumeyney

