



1er millésime
certifié agriculture biologique



24



CHATEAU
MEYNEY
SAINT-ESTÈPHE

RÉSILIENT, FRUITÉ,
ABOUTI.

LE MILLÉSIME

2024 : Engagement et résilience.

Le millésime 2024 a mis à l'épreuve la rigueur et l'engagement des vignerons du Château Meyney. Après un hiver doux et pluvieux, un printemps frais et humide a favorisé une pression fongique inédite, exigeant une vigilance accrue, notamment dans le cadre de la conversion biologique.

L'été plus sec a permis une belle évolution des tanins, alors que les pluies de septembre ont imposé des vendanges précises et sélectives. Si les contrastes entre les terroirs sont marqués, les plus beaux sols ont donné naissance à des vins à la structure élégante et à l'aromatique raffinée.

Ce premier millésime certifié en agriculture biologique illustre la capacité du Château Meyney à relever les défis avec maîtrise et détermination, confirmant ainsi son engagement pour une viticulture durable et exigeante.

HISTOIRE

Autour du domaine de Meyney, s'est construit le prestigieux vignoble de Saint-Estèphe. Ces terres, dès le mitan du XIII^e 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^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, accompagnée par Boris Diallo et Thomas Hernandez à la technique.

VENDANGES

MERLOT

23/09 → 27/09

PETIT VERDOT

27/09 → 30/09

CABERNET SAUVIGNON

01/10 → 09/10

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

64% Cab. Sauvignon

26% Merlot

10% Petit Verdot

RENDEMENT 35hl/ha

ALCOOL 13% Vol.

PH 3.66

Anne LE NAOUR / Directrice Générale et œnologue

Boris DIALLO / Responsable d'Exploitation. Thomas HERNANDEZ / Maître de Chai

CHÂTEAU MEYNEY 33180 Saint-Estèphe / meyney.fr / @chateaumeyney

