

Saint-Estèphe



# CHATEAU MEYNEY

2011

CHATEAU MEYNEY  
F-33180 Saint-Estèphe  
Tél : +33 (0) 5 56 59 00 40  
contact@cagrandscrus.fr

[www.meyney.fr](http://www.meyney.fr)

Directeur Général / *Managing Director*  
Thierry Budin

Directeur Technique / *Technical Director*  
Anne Le Naour



CHATEAU MEYNEY

Grand Vin

PRIEUR DE MEYNEY

Second Vin

*Second Wine*



  
CA GRANDS CRUS

## Millésime 2011

Pour la dixième année consécutive, la pluviométrie a été nettement déficitaire. L'hiver a été marqué par une pluviométrie proche de la normale et des températures très froides. Le printemps en revanche s'est montré exceptionnellement sec et chaud avec des températures quasi estivales et un ensoleillement exceptionnel. Les mois d'été nous ont offert la surprise d'un climat « automnal » frais et peu ensoleillé. La saison viticole 2011 a donc été marquée par un climat « inversé », avec un début de cycle très sec suivi d'une période estivale plutôt humide. Une prise de risque mesurée a permis d'attendre la parfaite maturité de chaque parcelle.

## Rappel historique

Superbement installé sur une butte proche de la Gironde, le château, large bâtisse quadrangulaire, est situé au centre d'un vignoble d'une cinquantaine d'hectares, d'un seul tenant.

À la quiétude majestueuse du paysage répond une histoire qui s'écoule sans heurts depuis le XVII<sup>ème</sup> siècle. Outre les graves garonnaises qui le composent, le vignoble possède aussi un apport original : une veine d'argile bleue épaisse de 3 mètres enfouie dans le sous-sol, que l'on observe aussi à Pétrus.

## 2011 Vintage

For the 10<sup>th</sup> consecutive year, rainfall was noticeably deficient. Winter was very cold with a fairly normal level of rain. Spring, on the other hand, was remarkably dry and warm, with summery temperatures and exceptionally high sunshine hours. Summer then offered an almost autumnal climate: rather cold with little sunshine. The 2011 vintage is therefore influenced by an inverted climate: a very dry and warm spring followed by a rather humid and cool summer. Patience and controlled risk-taking produced perfectly ripe grapes from every plot.

## Historical background

Superbly situated on a knoll that overlooks the Gironde estuary, the château, a large low quadrangular building, lies at the centre of a single block vineyard of about fifty hectares (126 acres).

The majestic calm of the site is reflected in a seamless history that flows down from the 18<sup>th</sup> century. In addition to the Garonne gravel that forms the main soil ingredient, the vineyard has an original feature in the shape of a vein of blue clay, three meters thick, that runs through the sub-soil. A similar soil type can be observed at Petrus (Pomerol).



## Nos premières impressions

2011 est un millésime extrêmement technique, nécessitant précision et rigueur. Nous avons su relever efficacement ce défi. Le climat de la première semaine de septembre aurait pu nous convaincre de précipiter les vendanges afin de garantir un niveau de récolte correct. Au lieu de cela, nous avons redoublé de précision et nous sommes équipés d'un dispositif de tri ultra-performant pour nous permettre d'atteindre une maturité de vendange conforme à nos objectifs qualitatifs ambitieux.

Les premières dégustations montrent que notre stratégie a été fructueuse : Meyney 2011 présente un très bel équilibre, des tanins de qualité, une belle densité et une palette aromatique racée.

### *Stades phénologiques*

Floraison - Merlot : 6 au 15 mai, Cabernet Sauvignon : 10 au 27 mai, Petit Verdot : 12 au 28 mai  
Véraison - 15 au 30 juillet

### *Vendanges*

Merlot - 03 au 19 septembre  
Cabernet Sauvignon - 13 au 26 septembre  
Petit Verdot - 16 au 22 septembre

### *Vinification*

Après une vendange manuelle et un tri méticuleux à la vigne, les raisins sont triés à nouveau au chai grâce à un dispositif de tri optique d'une dernière génération. Les raisins sont vinifiés en cuves de capacités variables, permettant une bonne approche parcellaire. Les fermentations alcooliques sont réalisées après quelques jours de macération pré-fermentaire à froid, la durée totale de macération avoisinant les trente jours avant écoulage. Une partie des vins réalise sa fermentation malolactique en barriques neuves. L'ensemble du premier vin est élevé en barriques de chêne français, renouvelées à hauteur de 45% de bois neuf pour ce millésime.

### *Assemblage*

43% Cabernet Sauvignon / 46% Merlot / 11% Petit Verdot



## Our first impressions

2011 is a highly technical vintage, which required precision and discipline. We think that we have overcome this difficulty. The climate during the first week of September could have tempted us to speed up harvest in order to guarantee a satisfactory crop. Instead, we intensified our efforts and acquired extremely efficient selection equipment, thus obtaining perfectly ripe grapes which reflect our ambitious quality standards. The first tastings show that our strategy paid off! Meyney 2011 shows perfect balance, quality tannins, good density and a broad aromatic spectrum.

### *Ripening phases*

Flowering - Merlot: May 6<sup>th</sup> to 15<sup>th</sup>, Cabernet Sauvignon: May 10<sup>th</sup> to 27<sup>th</sup>, Petit Verdot: May 12<sup>th</sup> - 28<sup>th</sup>  
Véraison (colour change in berries) - July 15<sup>th</sup> to 30<sup>th</sup>

### *Harvest dates*

Merlot - September 3<sup>rd</sup> to 19<sup>th</sup>  
Cabernet Sauvignon - September 13<sup>th</sup> to 26<sup>th</sup>  
Petit Verdot - September 16<sup>th</sup> to 22<sup>nd</sup>

### *Wine-making*

Following hand-picking and selection of grapes on the vine, the grapes are carefully sorted once again at the winery, passing through a brand-new optical sorting machine. These are then fermented in vats of varying capacities, which allow us to adapt to the size of each batch. The fermentation starts after a few days of cool soaking. After fermentation, maceration continues for an average of 30 days before the wine is run off. Part of the wine goes through malolactic fermentation in new barrels. The wine is aged in French oak barrels, with 45% new oak for this specific vintage.

### *The blend*

43% Cabernet Sauvignon / 46% Merlot / 11% Petit Verdot