

Château Meyney

Saint-Estèphe

1/2



Historique

Le Château Meyney est indéniablement l'une des plus anciennes propriétés du Médoc. En 1662, c'était un couvent que les archives désignent sous le nom de Couvent des Feuillants ou de Prieuré des Couleys. Les propriétaires en étaient les Pères Feuillants, artisans des premières plantations. Aujourd'hui le vignoble, de 51 hectares d'un seul tenant, s'étend sur de belles croupes dominant la Gironde. Le voisinage du fleuve, si intimement lié aux premiers rangs de vignes, donne au paysage une majesté sereine.

Le domaine demeura pendant plusieurs années entre les mains de la famille Luetkens avant d'être racheté en 1919 par Désiré Cordier. Depuis 2004 Château Meyney compte parmi les propriétés rachetées par CA Grands Crus, filiale du Crédit Agricole qui entend tout mettre en œuvre pour valoriser le potentiel de ce superbe Cru de Saint-Estèphe.

Original par son site, unique par son terroir, le très ancien vignoble de Meyney puise dans son histoire autant que sa géographie une rare singularité. Parallèlement, il s'affirme comme un parfait exemple du grand cru médocain.

Appellation

Saint-Estèphe

Topographie

Dominant la Gironde, le vignoble de Château Meyney est situé sur une pente qui atteint 20 mètres d'altitude. Il bénéficie en outre d'une veine d'argile bleue en sous-sol, à environ 2,6 mètres de profondeur sur quelques 3 mètres d'épaisseur.

Superficie

74 hectares dont 51 sont plantés en vignes.

Terroir

Graves profondes du quaternaire sur socle argileux.

Encépagement

60 % Cabernet Sauvignon
25 % Merlot
15 % Petit Verdot

Age moyen des vignes

35-40 ans

2/2

Mode de culture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée (certifiée) et respect des équilibres environnementaux.

Rendements moyens

50 hl/ha

Vendanges et 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, entre 16 à 18 mois selon les millésimes, en barriques de chêne français, dont 30 à 40 % sont neuves chaque année.

Production moyenne annuelle

160 000 bouteilles environ

Equipe

Directeur Général
Thierry Budin

Directrice Technique
Anne Le Naour

Maître de chai
Denis Rataud

Chef de culture
Jean Yves Mançais

Oenologue Conseil
Hubert de Bouärd



Visites des chais et du vignoble

Professionnels uniquement, sur rendez-vous.
Vente exclusive par le Négocier bordelais.


CA GRANDS CRUS

Château Meyney
4 quai Antoine Ferchaud BP 23 - 33250 Pauillac
T. +33 (0)5 56 59 00 40 - F. +33 (0) 5 56 59 36 47

www.meyney.fr - contact@cagrandscrus.fr
