



Ordonnac, le 29 novembre 2015

CHATEAU MEYLAN GRAND VIN DU MEDOC

Chers amis,

2015 est passé si vite et pourtant, j'ai travaillé d'arrache pied à l'amélioration de mon petit cru médocain. Déjà mon quatrième millésime (et oui : Château Meylan established 2012 quand même!) et une belle évolution dans mes techniques de travail. Pierre après pierre, je construis l'avenir.

Après une année 2014 de grêle, j'ai dû tailler une vigne vraiment scarifiée et traumatisée. J'ai fait au mieux pour lui donner un nouvel élan en espérant qu'elle réagisse bien et qu'elle me donne un peu de raisin. Fort de mes convictions, j'ai beaucoup lu et consulté des vigneron plus expérimentés que moi. La voie de la bio-dynamie est longue mais j'ai fait un grand pas cette année en compréhension et en pratique. Le résultat est au dessus de mes attentes et je dois dire que j'éprouve beaucoup de plaisir et de fierté dans cette progression.



2015 a vu la superficie du domaine augmenter de 10%. J'ai pris en fermage une autre parcelle de merlot, ce qui porte la proportion de ce cépage à un tiers. J'ai également fait l'acquisition de 2 parcelles de terre que je serai en mesure de planter l'an prochain. Ces 0,5 hectares supplémentaires se situent au milieu de mes parcelles et confortent ma position sur ce très beau terroir.

Une belle pierre a été scellée en bordure des parcelles et est devenu un symbole identitaire fort. C'est un magnifique cadeau qui m'a été fait.



Au moment crucial de réaliser l'assemblage du Château Meylan 2013, j'ai pris conscience qu'il fallait que je change d'œnologue consultant. J'ai l'immense plaisir de travailler maintenant en collaboration avec Patrice Hauteau; tout à la fois conseillé et Jiminy Cricket. Il m'a permis de réaliser le 2013 que je voulais. Une nouvelle cuvée a ainsi vu le jour: Le Môme de Meylan. Un vin 100% merlot qui j'espère deviendra grand.

Le 2014 est toujours en barriques. Nous devrions commencer les dégustations d'assemblage courant décembre.

Le 2015 est en cours de fermentation, mais c'est d'ors et déjà une réussite. Fort d'un gros travail au vignoble (et d'un super comportement de mes petits pieds de vigne), la maturité, notamment des cabernets sauvignon, a été exceptionnelle. Le choix des dates de récolte, la qualité des vendanges et du tri m'ont permis de travailler les vins tout en douceur. Je suis encore une fois surpris par la force de ce terroir. Mon travail ne fait que le mettre en valeur pour mon plus grand plaisir et le votre aussi j'espère.



Il n'y a plus de 2012 à vendre; les dernières bouteilles ont été cédées à un prestigieux restaurant de la banlieue parisienne. Le « caveau » du château abrite tout de même une bonne centaine de bouteilles et magnums de ce premier millésime. Le 2013, coup de cœur sur le magazine Le Point, est donc en vente, disponible au château mais également chez les cavistes et restaurants partenaires.



Cette année a été dure pour mon égo, avec des articles très touchants dans le Journal du Médoc, Elle magazine, Le Point. Fr, Le Parisien.fr et sur des blogs. De très belles notes ont récompensé le château 2014 avec un 15,5 de Jean-Marc Quarin (Les carnets), 85-87 de Neil Martin (e-robertparker.com) et 89-91 par Antoon Laurent (The WinePatriot).

Très cordialement,

Nicolas MEYLAN



CHATEAU MEYLAN AOC MEDOC Bordeaux
13 route de Saint Yzans 33340 ORDONNAC – France

Siret : 750 551 012 00016 TVA : FR 02 750551012 Tel : 0681559632 email : nick.meylan@orange.fr www.chateaumeylan.fr