

Château Grand Mayne



SAINT-EMILION, BORDEAUX, FRANKRIJK

Grand Cru

Millésime 2014

Domein: Château Grand Mayne

Château Grand Mayne is sinds 1934 eigendom van de familie Nony en wordt vandaag de dag geleid door Marie-Françoise Nony en haar 2 zonen Jean-Antoine en Damien. Ze worden bijgestaan door consultant Michel Rolland. De wijngaarden genieten een uitzonderlijke ligging op 55 meter hoogte en zijn zuid en west gericht. Bodem bestaat hoofdzakelijk uit klei en kalk op de hellingen terwijl we aan de voet van de hellingen een klei en zand bodem hebben.

Oppervlakte: 17 ha

Druivensoorten: 80% Merlot
20% Cabernet Franc

Bodem: klei, kalk en zand

**Dichtheid van de
beplanting:** 5500/ha

**Gemiddelde leeftijd
van de beplanting:** 35 jaar

Vinificatie:

Rijping: 18 maand op eikenhouten vaten waarvan
60% nieuw.

Alcoholgehalte:

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CB6/12

Château Grand Mayne



SAINT-EMILION, BORDEAUX, FRANKRIJK

Grand Cru

Millésime 2014

Domaine: Château Grand Mayne

Château Grand Mayne appartient à la famille Nony depuis 1934 et est géré actuellement par Marie-Françoise Nony et ses deux fils, Jean-Antoine et Damien. Le consultant est Michel Rolland. A 55 mètres au dessus du niveau de la mer, les vignes du Château Grand Mayne, idéalement orientées vers le sud et l'ouest, sont plantées sur une côte argilo-calcaire et sur un pied de côte argileux au sud et argilo-sableux à l'ouest.

Superficie: 17 ha

Cépages: 80% Merlot
20% Cabernet Franc

Sol: Argilo-calcaire, sableux

Densité de la plantation: 5500/ha

Âge Moyen des vignes: 35 ans

Elevage: 18 mois en barriques dont 60% neuves

Taux d'alcool:

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CB6/12

Château Grand Mayne



SCORES - 2014

20/04/2015 ASIAN PALATE (JEANNIE CHO LEE MW) : 89 / 100



Balanced and sweet with upfront sweet plum and cherry with round, ripe tannins. A well made Grand Mayne that is approachable young and should evolve well over the next decade.

17/04/2015 DECANTER.COM (JAMES LAWTHOR MW) : 17 / 20



Creamy fruit. Supple texture. Little more tender this year. Finely woven tannins. Persistent finish. Drink: 2020-2032 (90)

13/04/2015 JANCIS ROBINSON (JANCIS ROBINSON) : 16 / 20



Bright crimson. Rather smudgy nose – nothing exaggerated but pretty casual. A little dry on the end and some lack of freshness. Sweet but possibly picked a little late? Or too much work to diminish the natural acidity? Drink 2021-2030

10/04/2015 JAMES SUCKLING.COM (JAMES SUCKLING) : 89-90 / 100



A balanced and refined young wine with chocolate, berries and a spice undertone.

07/04/2015 TIMATKIN.COM (TIM ATKIN MW) : 89 / 100



01/04/2015 RENÉ GABRIEL (RENÉ GABRIEL) : 18 / 20



Dunkles Granat, recht satt in der Mitte. Zugängliches, leicht milchiges Bouquet, frische Brombeeren und Cassisnoten, wenig Druck aber dafür royal ausgelegt mit seinem erhabenen, besonders feinen Duft. Im Gaumen samtig, sehr fein, die Tannine strahlen eine gewisse Süsse aus und endet mit einer besonderen Klasse. Ein grosses Kompliment muss man generell seinen Gerbstoffen machen. Da passt alles. Und das war nur bei wenigen Saint-Emilion Premiers der Fall. Ich hatte ihn - beim ersten Kontakt im prall gefüllten, nervigen Saal auf Clos Fourtet nur mit 17/20 bewertet. Und als Abschluss in aller Ruhe nochmals auf Belgrave beim grossen Dourthe-Tasting nach verkostet. Das war richtig erholend. Und ich hoffe insgeheim irgendwann noch einmal den extrem grossen 1998er Grand-Mayne nochmals trinken zu dürfen. 18/20 2023 – 2038

01/04/2015 WINE ENTHUSIAST (ROGER VOSS) : 93 / 100



92-94. Barrel Sample. This is a structured wine, with solid, smoky tannins. It has a strong core of dryness, tough at the edges even if rich in the middle. Blackberries and dark plum skins dominate the fruit flavors. It is going to develop well, although slowly. — R.V. (4/2/2015)

31/03/2015 WINE SPECTATOR (JAMES MOLESWORTH) : 89-92 / 100



Features a good core of plum and blueberry fruit, accented with sweet spice and gentle toast. Exhibits a rounded feel throughout, featuring ample fruit without being overly extracted.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE : 15,5-16 / 20



80% Merlot et 20% Cabernet franc pour ce cru classique de la partie occidentale du plateau calcaire. Aspect intense mais pas saturé. La prise de bois ne masque pas la finesse du fruit, bien présent, ample et exprimé sans brutalité extractive ni raideur. « On sort de millésimes compliqués, il fallait résister à la tentation de forcer l'extraction » rappelle Jean-Antoine Nony. La sagesse même !

BETTANE & DESSEAUVE : 16,5 / 20



Le discret Grand-Mayne ne lâche pas le haut niveau. Assez profond, frais, plein, savoureux, bonnelongueur.