

# CHATEAU GRAND MAYNE

## 2005 – CH GRAND MAYNE

Le vin se présente dans une robe très noire couleur encre avec des reflets violacés et brillants.

Le nez présente également des notes de fruits noirs confitures et très mûrs ainsi que des notes toastées et minérales bien fondues dans la dominante de fruits noirs.

En bouche le vin est dense et puissant avec des tanins fins et très murs. La finale est très longue et reste sur le fruit, fraîche et sans lourdeur.

Les cabernets francs et cabernets sauvignon qui sont respectivement à 15% et 10% dans l'assemblage ont donné au vin une forte structure tannique et un grand potentiel garde. Les merlots proviennent majoritairement du coteau argilo calcaire et ont apporté le caractère corsé et puissant des grands vins de cote.

On peut comparer ce millésime aux 89,90,98 et 2000

Notre avis

-----

Le Grand Mayne 2005 s'annonce comme un vin de longue garde à conserver au minimum une dizaine d'années avant de juste commencer à le consommer.

## NOTES DE PRESSE

**Wine advocate - Robert Parker : 91-93/100**

**Wine Spectator – JS : 89 –91/100**

## 2004 – CH GRAND MAYNE

Le 2004 est vêtu d'une très belle robe brillante de couleur pourpre foncée avec des touches violacées. Il présente au nez une belle complexité avec une dominante de fruits noirs et de notes de empyreumatiques et minérales. En bouche, le vin est étayé par une bonne acidité et des tanins très séduisants. Ample et charnu généreusement doté d'aromes de moka et de mûres.

Notre avis

Le 2004 est très bien réussi dans le style classique de Grand Mayne. Le vin est corsé mais pas surpuissant ce qui permettra de l'apprécier assez rapidement. Le 2004 présente beaucoup de finesse et d'équilibre. A boire à partir de 2009....

Cotation 16,5 / 20

Wine advocate - Robert Parker : 89-91/100

## **2003 – CHATEAU GRAND MAYNE**

Le 2003 a beaucoup évolué depuis les dégustations en primeur d'avril 2005. A ce moment, les vins étaient très difficiles à évaluer et pour beaucoup de vins les notes de dégustation en primeur ne sont plus valables. Le 2003 est un millésime relativement atypique et marqué par le climat extrême de l'été. Depuis les mises en bouteilles, le Grand Mayne a très bien évolué et s'est nettement étoffé et affiné. Le nez est pur et marqué par des notes de graphites, de café et de myrtilles et mûres confiturées. En bouche le vin présente beaucoup de fraîcheur avec une belle structure de tanins soyeux. L'excès de chaleur a retardé la maturité des tanins et a réduit l'acidité ce qui peut influencer sur la durée de garde. Il faut donc surveiller ce vin qui est très agréable à boire entre 2008 et 2013. Après il faut être attentif à son évolution.

Notre avis

Cotation 15/20

Wine advocate - Robert Parker : 90/100

## **2002 – CHATEAU GRAND MAYNE**

Le 2002 se présente comme un vin sensuel de couleur pourpre foncé. Il est moyennement corsé et présente un assemblage légèrement différent des autres millésimes avec un peu plus de cabernet que d'habitude. L'ensemble est savoureux, souple et charmeur avec des tannins fins et bien fondus.

Notre avis Le 2002 de Grand Mayne est l'un des vins les mieux réussis du millésime à Saint Emilion. Il arrivera à maturité assez rapidement. Il est accessible et très agréable à consommer dès à présent. A terminer 5 à 7 ans.

Cotation 14/20

## **2001 - CHATEAU GRAND MAYNE**

Le 2001 est un millésime classique de Bordeaux mieux réussi dans la région de Saint Emilion et Pomerol que dans le médoc. En ce qui concerne le Château Grand Mayne le 2001 est presque aussi bon que le 2000. Il présente une très belle robe soutenue et un nez intense et complexe. A boire entre 2008 et 2015

## **2000 - CHATEAU GRAND MAYNE**

Le 2000 est un millésime « mytique » car c'est le premier du millénaire et la vigne à Saint Emilion est présente depuis plus de 1000 ans. En ce qui concerne le Grand Mayne, le vin est très corsé très puissant et promis à une longue garde. Il faut laisser encore ce vin en cave pendant quelques années et se faire plaisir en attendant avec des 99 ou 2001 qui sont plus accessibles dans leur jeunesse.

---

## **1999 – CHATEAU GRAND MAYNE**

Le 1999 est le dernier millésime vinifié par Jean Pierre NONY qui est décédé brusquement. C'est un vin très bien réussi, Le vignoble de Saint Emilion a subi un violent orage de grêle quelques jours avant les vendanges. Le vignoble de Grand Mayne a eu peu de dégâts, mais il a tout de même fallu trier sévèrement. Le 1999 est très agréable à boire jeune, fin complexe et délicat, Il donnera entière satisfaction. A boire entre 2005 et 2012

---

## **1998 – CHATEAU GRAND MAYNE**

Dégusté en Février 2007.

J'ai dégusté ce millésime qui est l'une des références de Grand Mayne à de nombreuses reprises. Il y a quelques années, il était encore un peu trop puissant mais à présent il arrive à maturité. On peut donc apprécier pleinement la complexité, l'élégance la finesse et la force de ce vin. On rencontre des arômes de cerises griotte, de cèdre, de réglisse de tabac et de fumé.....Dix ans après la récolte la robe n'a presque pas évolué et reste très sombre.

Avec le 1990, ce millésime est l'une des références de Grand Mayne. Le vin va encore évoluer très favorablement à garder en cave et à regouter dans 4 à 5 ans.

---

## **1997 – CHATEAU GRAND MAYNE**

Dégusté en 2006

Presque dix ans après la récolte, le vin a évolué favorablement. Il s'est ouvert et a développé des notes mêlées et complexes de truffe et de sous bois.

Le vin est proche de son apogée, il est parfait à boire à présent et il faut surveiller son évolution.

---

## **1996 - CHATEAU GRAND MAYNE**

Le millésime était bon et le vin a bien évolué et nous conseillons de le boire dès à présent et avant le 1995.

---

## 1995 – CHATEAU GRAND MAYNE

Dégusté en 2006

Le Grand Mayne 2005 constitue l'une des réussites de ce grand millésime à Saint Emilion. Après les mises en bouteilles, le vin était marqué par sa puissance et sa richesse et prometteur d'une longue garde. En 2002 j'ai regouté ce millésime et j'avais remarqué qu'il s'était refermé. Après 4 ans de cave le vin a très bien évolué et en 2006 le Grand Mayne présente une magnifique couleur pourpre, et des arômes complexes de cèdre, réglisse tabac, cerise griotte et des touches de pruneau. En bouche le vin est très élégant et délicat avec de la longueur et de la complexité. Le vin est à son apogée, il restera encore sur cette phase de plateau pendant quelques années.

## 1994 - CHATEAU GRAND MAYNE

Dégusté en 2006

La robe est d'une couleur rubis avec des reflets légèrement tuilés. Le nez est marqué par des notes sous bois et de cuir qui sont fondus dans ensemble fin et élégant. En bouche les tannins se sont également fondus dans une matière souple et soyeuse. On sent que le 1994 est arrivé à son apogée et qu'il faut le consommer car il ne gagnera plus en vieillissement.

## 1993 – CHATEAU GRAND MAYNE

Le millésime était difficile, le vin était moyennement corsé et un peu austère. Il est resté assez longtemps fermé puis il s'est ouvert et a décliné assez rapidement. Si il vous reste du 1993, il faut le boire car il n'évoluera plus favorablement.

## 1992 - CHATEAU GRAND MAYNE

Le millésime était difficile mais le Grand Mayne était l'une des belles réussites de St Emilion. Le vin était très agréable à boire jeune jusqu'en 98 ou 2000. Mais les tannins assez légers ne lui ont pas permis de passer millénaire dans de bonnes conditions.

## 1991 - CHATEAU GRAND MAYNE

Le vin est à boire, le millésime n'a pas permis de faire une longue garde.

---

1990 - CHATEAU GRAND MAYNE

Dégusté en 2007.

Près de quinze ans après les mises en bouteilles la couleur est encore très soutenue et annonce un vin exceptionnel. Au nez le bouquet est plein de finesse et la bouche savoureuse et délicate.....Un délice

---

1989 – CH GRAND MAYNE

Vin exceptionnel. Les efforts réalisés par Jean Pierre NONY pour moderniser et améliorer la qualité et les vinifications portent leurs fruits après un 1988 fabuleux voilà un 1989 exceptionnel parmi les grandes réussites du millésime.

---

1988 - CH GRAND MAYNE

Les efforts et nouvelles méthodes mises en œuvre par Jean Pierre Nony sont récompensées par une trilogie exceptionnelle 1988, 1989 et 1990....

Le vin est toujours excellent.