SOCIANDO-MALLET, Haut-Médoc 2016

75 cl Rouge Bordeaux AOC Haut Médoc



La note by Christian Walter **94/100**

Ni classé, ni bourgeois, Sociando-Mallet tout simplement. C'est ainsi que Jean Gautreau, le propriétaire avisé du domaine, décide millésime après millésime du style de son vin, sans compromis en supervisant personnellement les vinifications. Cet amoureux de son vignoble démontre parfaitement qu'il est possible d'élaborer de grands vins, sans descendre d'une famille de tradition viticole, simplement en étant animé par la passion du vin. Il achète le domaine en 1969, séduit par cette propriété s'ouvrant sur le magnifique panorama de l'estuaire de la Gironde, située sur un exceptionnel terroir de graves guntziennes sur un sous-sol argileux. Il agrandit le vignoble, améliore l'encépagement, rénove les installations techniques, construit un nouveau chai, et hisse Sociando-Mallet au niveau d'un cru classé.

Le meilleur jamais fait ! Couleur sombre, intense, pourpre, aux reflets noirs. Nez intense, fin, fruité, pur. Superbe entrée en bouche ample, puis le vin se développe dense, riche et plein au milieu. Il gagne de la puissance et s'achève frais, sur une grande finale tannique, complexe et enveloppée. Bravo ! (Jean-Marc Quarin, avril 2017, noté 94/100)

Sociando-Mallet (Haut-Médoc)

Depuis le 17ème siècle, Sociando-Mallet occupe la butte de Baleyron, l'un des plus beaux terroirs de graves du Médoc. Le terroir de Sociando-Mallet est constitué de graves de l'époque guntzienne, sur un sous sol argilo-calcaire profond. Il permet aux cabernets sauvignons de mûrir dans d'excellentes conditions et aux merlots d'acquérir profondeur et complexité, tout en régulant parfaitement l'alimentation en eau de la vigne. Ce terroir est l'âme des vins de Sociando, qui lui doivent leur structure complexe, leur fraîcheur et leur élégance.

L'entretien du sol est fait de façon traditionnelle, par deux opérations annuelles de chaussage et de déchaussage de la vigne. Ces opérations permettent d'aérer le sol en surface. De décembre à mars, la vigne est taillée à la médocaine, c'est-à-dire en guyot double, en ne laissant que 6 à 8 boutons par pied afin de contrôler le rendement. Début juin, la vigne est relevée à la main et maintenue entre les fils de palissage pour en canaliser la croissance. Elle est rognée tous les 15 jours en hauteur et en largeur. On n'effectue que les traitements indispensables contre les maladies et les ravageurs, afin de préserver la qualité de la récolte. A Sociando-Mallet, on n'effeuille jamais car on estime qu'ici la vigne a besoin de toute sa végétation pour produire des sucres et enrichir ses raisins et pour les protéger de la brûlure du

soleil.

La vinification est faite de façon traditionnelle, et uniquement avec les levures et les bactéries indigènes, naturellement présentes sur le raisin de la propriété. Sociando-Mallet dispose de cuves inox et de cuves béton, toutes thermorégulées. Une fois mises en cuves, les baies de raisin éclatées vont fermenter sous l'action des levures. Les peaux et les pépins remontent à la surface, formant un chapeau de marc au dessus du moût (jus en fermentation). Ce marc contient toute la matière colorante et aromatique du raisin. Pour l'en extraire, on effectue des remontages quotidiens. Cela consiste à arroser le chapeau de marc à l'aide de moût que l'on soutire par le bas de la cuve. Les cuvaisons durent en moyenne 25 à 30 jours selon les cuves et les millésimes. Vient alors le temps des écoulages où le vin de goutte est séparé du vin de presse, issu du pressurage du marc. Ces vins sont mis en cuves, où ils vont subir la fermentation malolactique. Ce phénomène se produit naturellement et spontanément sous l'action des bactéries lactiques présentes dans le vin. Elles transforment l'acide malique du vin en acide lactique. Le vin y gagne en souplesse et en équilibre.

Au terme d'un élevage total de 15 mois pour la Demoiselle et de 18 mois pour Sociando-Mallet, les vins sont mis en bouteilles au château. On porte une attention particulière à la qualité des bouchons qui sont achetés suivant un cahier des charges rigoureux. Ils doivent en effet assurer une conservation parfaite des vins du château pendant parfois plus de 40 ans.

Le vin

Le château Sociando-Mallet produit des vins corsés, d'une belle couleur sombre et profonde. Leur bouquet est complexe, habituellement dominé par des notes de fruits noirs, une touche de minéralité et un boisé fin bien intégré. Souvent un peu "virils" dans leur jeunesse, les vins gagnent en harmonie et en complexité avec l'âge. Ils se caractérisent par leur fraîcheur, leur droiture et leur belle longueur. Château Sociando-Mallet est traditionnellement un vin de longue garde dont les grands millésimes se boiront avec bonheur même après 30 ans de cave.

Depuis quelques millésimes, conséquence de la replantation de plusieurs parcelles de cabernets, Sociando s'appuie sur une proportion de merlots plus importante. Ce 2016 offre une sève superbe, avec une finesse est une suavité de tannins qui le rendent déjà irrésistible. Le fruit explose en bouche ! Olivier Poels (RVF, millésime 2016, 17-17,5/20)

Harmonieux, complexe, long, plus réussi et précis que les années précédentes, même pour les 2010 et 2014, peut-être encore un peu trop merlot pour égaler, sauf au niveau de la vinification, les grands vins des années 1980. (Michel Bettane, Bettane & Desseauve, millésime 2016, noté 94/100)

The 2016 Sociando-Mallet has a refulgent purple/black color. It has a very intense and rich, you might say "ambitious" bouquet with layers of small black cherries, blueberry and a touch of sloes, less tertiary than previous vintages and certainly more opulent. The palate is medium-bodied with juicy ripe tannin that almost disguise the firm structure underneath. I admire the completeness of this Sociando-Mallet, the neatly embroidered new oak and the freshness on the finish. The 2015 Sociando-Mallet did not fire on all cylinders last year, but this 2016 is totally convincing. It comes highly recommended as one of the best wines produced at this estate in the northern Médoc. This is an outstanding wine from Mon. Gartreau. (Guide Parker, millésime 2016, noté 92-94/100)

La presse spécialisée en parle

Figure incontournable du Médoc, Jean Gautreau est lun des artisans du renouveau de ses crus. Respecté par ses pairs, il a hissé Sociando-Mallet au niveau d'un cru classé, agrandissant largement le vignoble depuis son achat en 1969. Aujourd'hui, sur les 85 hectares de la propriété, une cinquantaine ont le niveau d'un troisième voire d'un second cru classé. Assisté de sa fille, Jean Gautreau est l'un des rares propriétaires à superviser lui-même les vinifications. La propriété dispose maintenant d'un gîte, la Villa Sociando, au port de la Maréchale, à 3 kilomètres de la propriété. Ce sont des vins de référence, avec un

toucher et une identité inimitables. Médocains dans l'âme, ils ont toujours beaucoup de finesse. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité, noté 3/5)

Le public a depuis longtemps consacré ce cru pourtant absent de tout classement officiel. Il suffit en effet de déguster tous les vins produits depuis vingt-cinq ans pour se rendre compte à quel point le terroir de Sociando-Mallet, constitué de graves de même nature que celle de Montrose ou Latour, figure parmi les meilleurs. Homme raisonnable et visionnaire, Jean Gautreau y a posé ses valises en 1969, et a hissé progressivement son cru au sommet de la qualité, à tel point que l'on compare volontiers aujourd'hui Sociando-Mallet aux meilleurs seconds crus classés du Médoc. Il suffit de déguster les 1982, 1990 et 1996 pour s'en convaincre. Le grand vin, aux arômes magnifiques de petits fruits rouges est bâti pour vieillir sur une, voire deux générations pour les derniers millésimes. La régularité est admirable, mais le vin n'atteint sa pleine capacité qu'après dix ans de bouteille. Les vins : 2016 s'anonce comme une des très belles réussites de la propriété, avec du fond et de l'éclat. 2015 n'est pas en reste, dans un registre un peu plus arrondi. Enfin, nous avons pu déguster à nouveau un 2013 qui évolue bien, dans un registre plutôt fin. (RVF, grand domaine doté de terroirs fabuleux, noté 2/3)

Caractéristiques

- **Note affichée sur vignette :** 94/100 note Jean Marc QUARIN
- **note guide Parker :** 92-94/100
- **note Bettane :** 94/100
- **note RVF :** 95/100
- **Cépage :** 55% cabernet sauvignon, 40% merlot, 5% cabernet franc
- **Terroir :** Le terroir de Sociando-Mallet est constitué de graves de l'époque guntzienne, sur un sous sol argilo-calcaire profond.
- **Vignoble :** L'encépagement est constitué de 42% de cabernet sauvignon, 54% de merlot et 4% de cabernet franc. Les vignes sont âgées de 35 ans en moyenne.
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification :** La vinification est faite de façon traditionnelle, et uniquement avec les levures et les bactéries indigènes, naturellement présentes sur le raisin de la propriété.
- **Elevage :** 18 mois en barriques
- **Millésime :** 2016
- **Consommation :** à boire entre 2019 et 2040
- **Alcool :** 14,0% vol.