



CHÂTEAU SOCIANDO MALLET

HAUT-MÉDOC

Histoire

Le Château Sociando Mallet se trouve sur la commune de Saint-Seurin de Cadourne, à une dizaine de kilomètres au nord de Pauillac, en appellation Haut-Médoc. Un document datant de mars 1633 fait référence à des terres nobles dans cette commune, appartenant à une famille d'origine basque du nom de Socciando. En 1793, Sociando est racheté par Jean Lamothe. En 1831, Marie-Elisabeth Alaret, propriétaire du domaine et nièce de Lamothe, épouse Achille Mallet, capitaine de marine. Le domaine est alors baptisé Sociando-Mallet. La famille Allaret reste propriétaire jusqu'en 1878, date à laquelle le château est transmis à Léon Simon. Entre ce moment et l'arrivée de Jean Gautreau, la propriété est passée entre les mains de plusieurs négociants.

Terroir

Depuis le 17e siècle, Sociando Mallet occupe la butte de Baleyrone, 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'encépagement est constitué de 48% de cabernet sauvignon, 47% de merlot et 5% de cabernet franc. Les vignes sont âgées de 30 ans en moyenne.

Carte



Adresse

Château Sociando-Mallet
Château Sociando Mallet

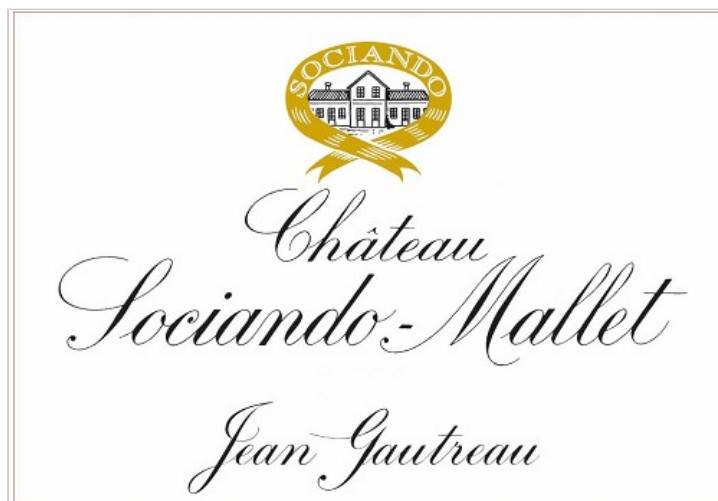


CHÂTEAU SOCIANDO MALLET 2016

HAUT-MÉDOC

Sociando-Mallet est l'archétype du vin de grande qualité ne figurant ni dans le classement des grands crus de 1855, ni dans celui des crus bourgeois.

Propriétaire	Jean et Sylvie GAUTREAU
Superficie	85 ha
Âge du vignoble	30 ans
Densité	8333 pieds/ha
Assemblage	Merlot : 55% Cabernet-sauvignon : 40% Cabernet franc : 5%
Rendement moyen	45hl/ha
Terroir	Argile, Graves, Calcaire
Agriculture	Lutte raisonnée
Garde	25 ans
Service	17 °C



Vinification

Vendanges manuelles, en cagettes avec tri sur table avant et après éraflage. Vinification traditionnelle en cuves ciment et inox, thermo-régulées. Fermentation malolactiques en cuves, sans ensemencement. Elevage 100% en barriques neuves, pendant 12 mois. Vin non collé et non filtré.

Dégustation

Sociando-Mallet 2016 est très sombre sur des teintes violacées. Très puissant au niveau des arômes de fruits noirs, essentiellement dominés par des parfums balsamiques et de mûre sauvage, le nez affiche beaucoup d'éclat aromatique sans retenue. Tout se livre dans une fraîcheur sur des arômes purs et intenses. La bouche est puissante en milieu de bouche - sur des tanins présents mais très civilisés - milieu de bouche plein avec du poids qui s'achève en finale sur une trame tannique plus caressante. La puissance et la finesse conjuguées de ce Haut-Médoc est impressionnant de maîtrise et de précision. Un grand Sociando-Mallet.

CHÂTEAU SOCIANDO MALLET 2016

HAUT-MÉDOC

Récompenses



93-94/100
Wine Advocate



16,5/20
Jancis Robinson



94-95/100
James Suckling



90-92/100
Antonio Galloni

Revue de presse

Wine Advocate • 93-94/100

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.

Jancis Robinson • 16,5/20

James Suckling • 94-95/100

Antonio Galloni • 90-92/100