

LA REVUE DU  
**Vin**  
DE FRANCE

www.larvf.com

## 60 GRENACHES ROUGES

### Le grand cépage de demain

1855.com  
Les déboires  
d'un site très  
médiatique

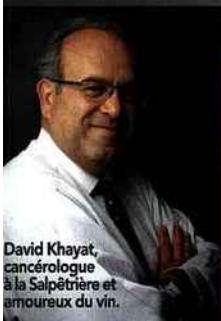
## 100 BLANCS DE LOIRE

### LE MEILLEUR DU CHENIN

Secs, bulles,  
moelleux,  
ils sont  
délicieux !

SHOCKING !  
LE VIN DANS LES  
MAISONS CLOSES

**SOCIANDO-  
MALLET**  
La grande  
verticale



David Khayat,  
cancérologue  
à la Salpêtrière et  
amoureux du vin.

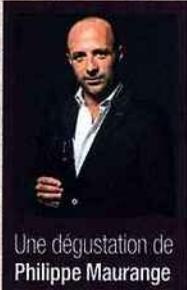
TROPHÉES DU VIN 2012  
**Le Pr Khayat homme de l'année**  
ET 10 AUTRES LAURÉATS PRIMÉS

M 09279 - 558 - F - 5,90 € - RD



## DÉGUSTATION

@ Les coups de cœur de  
Philippe Maurange  
sur larvf.com



Une dégustation de  
Philippe Maurange

# SOCIANDO-MALLET

## UN BOURGEOIS TRÈS "CLASSE"

**En trente ans, ce cru du Haut-Médoc n'a cessé de progresser, atteignant dans les plus grands millésimes la race des meilleurs crus classés. Cela grâce au travail d'un homme, Jean Gautreau.**



ACCUEIL CHALEUREUX. Les dégustateurs de La RVF et l'équipe de Sociando-Mallet entourent Jean Gautreau (assis, au centre).

**P**lus que l'histoire d'une propriété, Sociando-Mallet est l'œuvre d'un homme, Jean Gautreau, l'une des plus célèbres personnalités du Médoc. Originaire de Lesparre, Jean Gautreau a connu un destin intimement lié à celui du vin. Par hasard, il rentre très jeune dans le bureau de courtage de la famille Miaillhe, où il effectue ses classes durant deux ans avant de s'installer à son compte. Il y connaît l'une des périodes les plus sombres de Bordeaux, des années 1950-1960 jusqu'au scandale du trafic des vins qui éclaboussa Bordeaux au début des années 70. Durant trente ans, le marché est atone, les propriétés en ruines, les vins vinifiés avec peu de moyens, et la demande quasi inexistante...

Dans le même temps, il crée sa propre société de négoce, qu'il développe tout en s'impliquant dans l'innovation de la mise en bouteilles ambulante dans les châteaux. Puis vient en 1969 l'acquisition du

château Sociando-Mallet. À la recherche d'une propriété pour le compte d'un client belge, il découvre les cinq hectares du domaine, à Saint-Seurin-de-Cadourne, magnifiquement situés sur une croupe de graves (la croupe de Baleyron) dominant la rivière, mais dans un piteux état...

### Égaler les plus grands

Jean Gautreau n'a cessé d'étendre le vignoble, qui atteint aujourd'hui 85 hectares en production. Si les premiers millésimes sont restés dans l'ombre, le cru est reconnu par la critique en 1982. Depuis, et particulièrement après le splendide 1990, Sociando-Mallet n'a cessé de séduire les amateurs. Dans les plus grands millésimes,

il peut égaler certains premiers crus classés et autres "supers" seconds ! Il n'est d'ailleurs pas rare, dans les dégustations à l'aveugle, de voir caracoler en tête ce cru que Jean Gautreau a décidé de retirer du classement des crus bourgeois en 2003.

Avec des cabernet-sauvignon (48 % de l'encépagement) de très haut vol, les vins de Sociando-Mallet s'affirment dans le temps. La masse tannique qui les constitue à leur naissance nécessite qu'ils soient élevés longtemps. Un paramètre que Jean Gautreau a toujours mis en œuvre. Les vins sont ainsi longuement élevés en barriques neuves, ce qui leur apporte une volupté qu'ils ne possèdent pas naturellement. C'est aussi dans ce délicat exercice d'élevage que Sociando-Mallet a gagné ses galons.

Les expériences étant souvent à l'origine de réussites, chaque année, un comité composé de Jean Gautreau et de sa fille Sylvie, du directeur Vincent Faure, d'un œnologue et du maître de chai déguste à l'aveugle le meilleur de la récolte après un an d'élevage. Depuis 1995 et à l'initiative du maître de chai, une quinzaine de barriques sont sélectionnées. De cette sélection est tirée la cuvée Jean Gautreau. Selon les millésimes, ce vin se révèle plus fin, plus ferme, plus concentré, mais rarement identique à Sociando-Mallet. De 1995 à 2007, nous vous proposons ici une verticale de ces deux vins.

### LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Cette dégustation a eu lieu grâce à l'initiative de Jean Gautreau au château Sociando-Mallet. La verticale s'est faite par millésime simultanément dans chaque cuvée afin d'observer les nuances entre les deux vins. Ils ont été dégustés par Christian Martray, Philippe Maurange, Olivier Poels, Olivier Poussier, Denis Saverot et Jean-Emmanuel Simond.

## VERTICALE DE SOCIANDO-MALLET

### LA DÉGUSTATION

16,5/20

#### Jean Gautreau 1995

Encore très coloré, il se montre plus évolué que Sociando. La bouche est concentrée et riche. Un beau vin plus complet, à ce stade, que Sociando-Mallet.

16/20

#### Sociando-Mallet 1995

Les notes de sous-bois apparaissent, allant sur une déclinaison de figues mûres. De belle intensité en bouche, ce vin se révèle cependant moins concentré que la cuvée Jean Gautreau. Il se montre du coup plus digeste et d'une réelle élégance de parfums. On peut commencer à le boire.

18/20

#### Jean Gautreau 1996

Comme pour Sociando, voilà un vin d'une ampleur remarquable qui se différencie par une structure tannique aujourd'hui encore plus imposante et présente en fin de bouche. La bouche se montre serrée, puissante, longue, et d'expression très médocaine.

18/20

#### Sociando-Mallet 1996

Distingué comme un coup de maître lors des dégustations primeurs, ce vin se révèle splendide avec l'âge. Il a gardé sa charpente, les cabernets apportent une complexité généreuse. Il tiendra encore longtemps !

15,5/20

#### Sociando-Mallet 1997

Il a gardé une couleur dense, mais c'est au nez que l'on constate une évolution plus avancée, signe d'un millésime plus souple. Très classique dans sa forme, il séduit par la suavité de ses tanins et sa rondeur d'ensemble. Délicieux à boire dès maintenant, c'est une belle réussite dans ce millésime.

18,5/20

#### Jean Gautreau 1998

Les épices nobles dominent dans un ensemble encore très coloré, vigoureux et d'une splendide longueur. Remarquable structure tannique qui tient la finale avec élégance. Une très grande bouteille.

18,5/20

#### Sociando-Mallet 1998

Plus sanguin qu'épicé, très grande fraîcheur de corps, tanins encore fermes en finale, ce vin, comme la cuvée Jean Gautreau, est d'une très belle intensité de matière. Le boisé délicieusement intégré laisse place à un fruité de premier ordre.

16/20

#### Jean Gautreau 1999

Des notes animales ressortent au nez à l'ouverture et la bouche est plus massive en tanins, ce qui apporte une légère astringence à la finale. Son potentiel est là, mais il lui faut plus de temps que Sociando qui se montre déjà très épanoui.

16,5/20

#### Sociando-Mallet 1999

La séduction prime dans ce vin. Plus en rondeur que d'habitude, gras, opulent et moins rigoureux en fin de bouche, il garde sa puissance, mais avec plus de gourmandise à ce stade. L'alliance aromatique du fruit et de l'élevage est parfaite.

18/20

#### Jean Gautreau 2000

Très coloré, hyper dense en attaque, ce vin puissant et riche dévoile une matière construite sur un haut niveau de concentration. Moins frais et



SOCIANDO-MALLET 2001.  
Ce très beau vin s'épanouira superbement sur dix ans.

délicat que Sociando, il termine sur des notes plus exotiques évoquant l'eucalyptus. Beau potentiel.

17,5/20

#### Sociando-Mallet 2000

À sa naissance, La RVF l'avait qualifié d'exceptionnel. Dix ans plus tard, il s'était refermé avec un style strict ; les dernières dégustations le dévoilent harmonieux, d'un grand équilibre classique entre fruits noirs et boisé fin. Les tanins sont suaves en finale et sans aspérités.

16/20

#### Sociando-Mallet 2001

Millésime très classique de Sociando, exprimant un fruité de premier ordre et la fraîcheur en finale digne des plus grands crus du Médoc. Cette très belle bouteille s'épanouira superbement sur vingt ans.

16/20

#### Jean Gautreau 2003

Premier nez dans un registre élégamment mentholé, un rien exotique. Bouche plus tannique que dans le classique Sociando pour ce vin puissant et charnu.

15,5/20

#### Sociando-Mallet 2003

Il étonne par sa jeunesse et sa fraîcheur dans le millésime. Très complet, peu évolué, c'est un vin plein de vigueur. Une belle surprise.

19,5/20

#### Jean Gautreau 2005

Il est aujourd'hui difficile de le départager de Sociando ! Parfaite intégration de l'élevage, rare intensité, parfums d'épices de fruits noirs à juste maturité, longueur incroyable. Très grand vin.

19,5/20

#### Sociando-Mallet 2005

Ce vin entrera dans la légende du cru, tel l'exceptionnel 1990. Remarquable de densité, de suavité et de longueur, profondeur immense.

17/20

#### Jean Gautreau 2006

La bouche charnue, longue, réunit de très beaux parfums de fruits mûrs et de boisé noble. Cette grande bouteille s'épanouira sur dix ans.

16,5/20

#### Sociando-Mallet 2006

Très classique, fruité très pur apportant une grande fraîcheur, boisé délicat. On s'en régale aujourd'hui, mais le temps le complexifiera. ■

### LES AUTRES VINS DÉGUSTÉS

Jean Gautreau 1997 - 14,5/20 : l'élevage a du mal à se fondre.

Jean Gautreau 2001 - 15/20 : encore sur la réserve. Ouvrir dans dix ans.

Jean Gautreau 2002 - 14/20 : astringent, manque de chair.

Sociando-Mallet 2002 - 14/20 : commencez à le boire.

Jean Gautreau 2004 - 15/20 : moins classique, mais très complet.

Sociando-Mallet 2004 - 14,5/20 : moins profond que d'autres millésimes.

Jean Gautreau 2007 - 14/20 : le boisé n'est-il pas trop imposant ?

Sociando-Mallet 2007 - 14/20 : moins charnu et long qu'à l'habitude.



Je conduisais il y a quelques années une délégation d'Anciens Étudiants de l'Université de Bruxelles (UAE ULB) en Gironde. Rendez-vous avait été pris parmi d'autres avec une personnalité du Nord du Médoc, Jean Gautreau, le père fondateur de Sociando-Mallet, un cru réputé bien que non classé, posé sur la commune de Saint-Seurin-de-Cadourne. Sur sa terrasse, le soleil s'étant mis de la partie, l'homme attendait de pied ferme les deux douzaines de grands amateurs. Il les accueillit poliment, se tourna et montra un océan de vignes : «Ce sont les miennes, derrière ce sont celles du Château Lafite et là, comme vous pouvez le voir, l'estuaire de la Gironde». Il ponctua ces rares mots d'un ironique : «Y a-t-

il d'autres questions?» qui mit un temps mal à l'aise celles et ceux qui avaient été habitués depuis deux jours à davantage d'amabilité. Il se rattrapa par la suite, mais quand on y pense, il avait donné la plus concise leçon de terroir qui puisse s'imaginer : des vignes aux grès pieds descendant en pente douce vers la Gironde, rappelant que rien ne vaut un vignoble qui voit la rivière, une qualité de terroir à l'égal de celle de son prestigieux voisin de Pauillac. Tout, absolument tout, avait été circonscrit en quelques mots et tant pis pour ceux qui n'avaient de suite compris.

Jean Gautreau est un personnage hors du commun. Il a atteint un âge qui fait de lui le plus ancien propriétaire vigneron du Médoc et

se montre au faite de la gloire de son cru. Les classements, il n'en a rien à faire. Je dînai chez lui au début de ce siècle et savais qu'il n'avait pas posé sa candidature au classement à maître des Crus Bourgeois. «À quoi ça sert un classement, on est ce qu'on est». Il avait participé à la Coupe des Crus Bourgeois la 5ème, c'était en 1989 avec les millésimes 1985, 1986 et 1987. Vainqueur devant 128 crus, il n'avait plus participé aux compétitions suivantes : «Il faut laisser à d'autres la possibilité de gagner», avait-il souri.

Saint-Seurin-de-Cadourne est une commune posée au nord de Pauillac et de Saint-Estèphe. Ses vins ont commencé à être mis en valeur à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle. Sociando apparaît dans



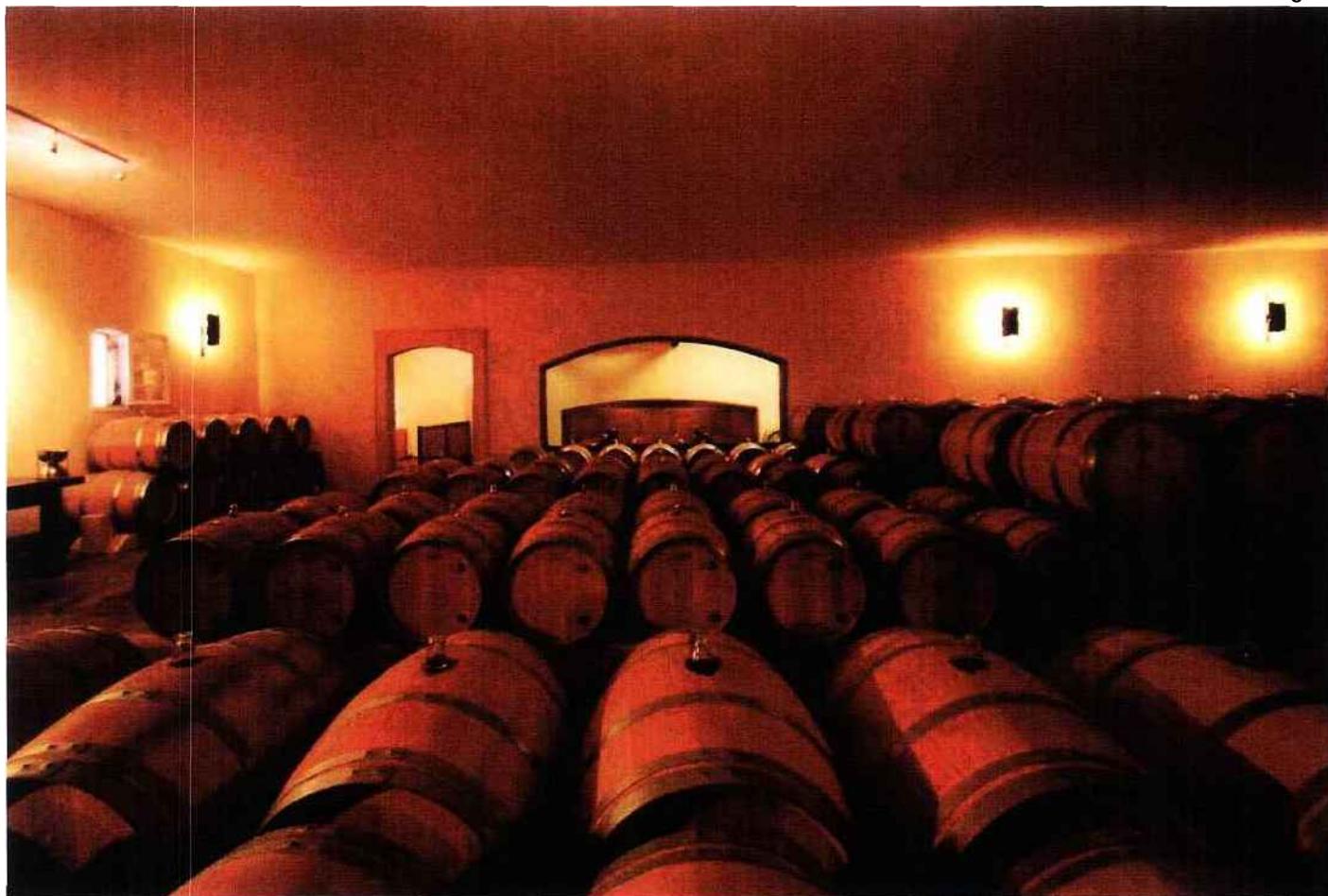
À VOTRE SANTÉ !

# CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET

QUALITÉ ET SAGESSE AU SOMMET



la 3<sup>ème</sup> édition du Féret en 1874, disparaît dans la suivante, est cité lorsqu'il appartient à la famille Mallet, passe enfin dans les mains de Jean Gautreau lorsqu'il acquiert cinq hectares de vignes en 1969. Exerçant l'activité de négociant depuis ses débuts, Jean Gautreau regretta le prix payé après l'achat. Il n'a pas la sûreté de jugement qui est la sienne de nos jours. Mais il reçut les félicitations de Jean-Paul Gardère, le légendaire maître de chai du Château Latour. Sa propriété, depuis, n'a cessé de s'agrandir, a largement passé le cap des 100 hectares, près de 120 mais il faut tenir compte de ce qui est planté en vignes et de ce qui agrément la vue à Sociando-Mallet. «Du vin, je sais le faire et le vendre». Pour ce dernier point, Jean est un des ultimes sages de la région, lui qui a exercé une activité de négociant de ses débuts jusqu'en 2003. La création d'un deuxième vin, distribué avec bonheur dans notre pays, sous le nom de Demoiselle de Sociando a grandement contribué à diffuser le nom de la propriété, accentuant de surcroît les efforts de son propriétaire dans sa quête d'une irréprochable qualité. Il ne recherche pas la



*Château Sociando-Mallet*  
 MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU  
 Sol : Graves sur sous-sol argilo-calcaire.  
 assemblage : 55% CABERNET SAUVIGNON, 40% MERLOT, 5% CABERNET FRANC,  
 âge moyen des vignes : 30 ans, vendanges manuelles.  
 Sociando-Mallet, ... tout simplement.

*Jean Gautreau*  
 HAUT-MÉDOC  
 APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE  
 SCEA JEAN GAUTREAU, PROPRIÉTAIRE  
 51 SEURIN DE CADOURNE, GIRONDE - FRANCE  
 PRODUCE OF FRANCE - BORDEAUX  
 www.sociando.com

13,5% vol



750 ml

competition Des professionnels s'en chargent pour lui qui organise des dégustations à l'aveugle ou Sociando Mallet cotoie d'illustres Crus Classés Soyons positifs, le cru s'inscrit fréquemment dans le Top 5 Ce qui laisse beaucoup d'amertume à des seigneurs glorieux et classés régulièrement écartés des podiums Comment comprendre Sociando Mallet? On croit volontiers le propriétaire lorsqu'il déclare avoir acheté le cru pour la vue sur la terrasse Qu'il ait considérablement agrandi son vignoble n'a pas fondamentalement changé un encépagement composé de 55% de cabernet sauvignon de 5 de cabernet franc et d'un important solde de merlot Il vinifie et élève ses vins dans un chai moderne énorme, où le fût neuf prend une part considérable Lorsqu'il a effectué sa sélection, en gardant une partie pour le deuxième vin, il sort systématiquement une des robes les plus profondes, denses, colorées en diable, ce qui leur donne un look de jeunesse Malgré les rondeurs du merlot Sociando-Mallet aime se faire attendre, mais à la différence des vigneronniers médiocres de partout qui clament que leur vin doit attendre mensonge ecule et pourtant encore de mise, Sociando Mallet n'arrête pas de se faire désirer avec une ouverture aromatique qui évolue et

embellit année après année Comparaison n'est pas raison mais il allie la finesse de Lafite à la charpente de Latour

J'ai connu Jean Gautreau morose ces dernières années On murmurait qu'à 80 ans il pensait vendre sa propriété Un décès lui est venu comme un cadeau du ciel auquel il avait renoncé, avec l'arrivée d'un petit fils Il a retrouvé l'enthousiasme Mieux le négociant qu'il fut jusqu'en 2003 désapprouve hautement la politique des Bordeaux chers «C'est une erreur et on risque à présent des excès à la baisse après ceux qu'on a connus à la hausse», maugrée-t-il Sa sagesse lui fait clamer haut et fort qu'à côté des soixante crus dont on parle, il y en a plus de mille qui sont dans la misère Il veut que son Sociando Mallet soit un vin qui se boit et sur lequel on ne spéculé pas Il vient de signer une spectaculaire trilogie avec des 2008, 2009 et 2010 Mieux encore, alors que son 2010 dépasse peut-être d'un demi-point la qualité exceptionnelle de son 2009 il a baissé ses 2010 de quinze pour cent Jean a toujours eu la réputation d'être un Bordelais sage Il le prouve à la face du monde il n'existe pas un seul autre Bordelais à avoir agi avec un tel courage

J.G

# SOCIANDO-MALLET

## À LA VERTICALE

Enigmatique Sociando-Mallet. «Ni classé, ni Bourgeois, Sociando-Mallet tout simplement», ainsi se présente la propriété. Certains y verront une certaine humilité, une prise de distance avec les organisations du monde viti-vinicole, un «parler vrai» et une courageuse prise de risque.

D'autres, une méthode gagnante de marketing. Le mieux, c'est encore de déguster, comme l'a fait pour nous Fabian Barnes...



Certains amateurs vouent à ce domaine une vénération qui tourne souvent à l'addiction, parcourant scrupuleusement tous les catalogues de foire aux vins, de ventes en primeurs ou aux enchères pour en acquérir quelques quilles de plus. Ceux-là adoptent, étonnamment, un comportement mimétique à celui de la propriété: avec eux, la qualité des vins ne se discute pas, c'est une communauté d'adorateurs, vous en êtes ou vous n'en êtes pas. Les autres, cela les énerve, tout simplement.

### Sociando, le buzz... et la réalité des vins

Dès les années 1980, Jean Gautreau a créé autour de ce domaine un véritable phénomène, ce qu'on appellerait aujourd'hui un «buzz». Mais un buzz qui tient presque trente ans, pour un vignoble de 85ha, avec des prix relativement élevés (entre 35€ et 70€ pour les 10 derniers millésimes), et ce, sans que la crise ne lui fasse de croche-patte et surtout sans laisser ses aficionados, avouez que l'équation est assez particulière. Sociando-Mallet n'est pas une légende, c'est un mythe.

Les vins de Sociando-Mallet sont d'une remarquable régularité. Au delà des particularités climatiques de chaque millésime, l'identité de Sociando-Mallet demeure: un vin droit, toujours d'un subtil équilibre où rien ne dépasse. Jeunes, les vins de Gautreau sont assez austères, ils ne jouent ni des coudes ni des

épaules, ni de l'opulence, ni de l'exubérance, ce sont des vins pour dégustateurs sages. Il faut savoir les attendre, pour preuve cette dégustation (qui confirme celle, réalisée en juin 2009, et où 40 millésimes étaient aux prises)...

### Les 8 millésimes dégustés

#### 2008

Nez frais et tendre - bon fruit frais - lacté - boisé exotique, cèdre. Bonne bouche, fraîche, bien équilibrée avec des notes de bois tendre, pâtisserie, bonne longueur. Rien ne dépasse. Vineux, jolie sucrosité, proche de l'élégance, tannins farineux en finale. Ensemble relativement austère, comme enfermé dans une boîte. Patience.

Complexité : 14, Plaisir: 14+

#### 2006

Nez très proche du précédent, avec une légère patine - légères notes de cuir, viandées - notes lactées, bois tendre légèrement cèdre. Bouche plus franche, plus en chair, bonne tenue, bon volume, bons tannins dans une expression proche du millésime 2008, grains fins farineux. De l'élégance, rien ne dépasse, équilibre très bon avec une fraîcheur acide très bienvenue. Bon fruit tout du long.

Complexité : 14+, Plaisir: 16+

#### 2005

Nez nettement plus dense et intense, le lacté et le bois se fondent et laisse le fruité s'exprimer. Des fruits frais mais aussi cuits,

des épices, des notes de cuir, jolie finesse aromatique.

En bouche on retrouve la même trame dans une version plus complexe. Bonne densité mais sans jouer des épaules, une structure qui reste spinale, sur la longueur. Jamais rien ne dépasse, à part un généreux fruit, jusqu'en finale. Belle longueur, les tannins sont plus serrés et très légèrement séchants. L'ensemble gagne en profondeur, se dote d'une légère sucrosité très agréable. Ce n'est pas un vin expansif, un vin plutôt retenu, misant tout dans l'équilibre.

Complexité : 15, Plaisir: 14+

#### 2004

Nez fin et délicat avec une pointe de réduction qui s'évanouit assez rapidement à l'aération.

Notes de fruits très frais, avec des accents de grenadine, de cassis très transparents dans une enceinte de parfums marmittés, sauciers. Étonnant 2004, beaucoup de fraîcheur, une expression en entonnoir inversé où grandit la structure, la chair et l'alcool. La finale est, en l'occurrence un peu chaude. Le fruit est bon, la gourmandise commence à s'exprimer. Les tannins expriment un léger accent de noix fraîche en toute fin, mais c'est un vin facile et très plaisant, avec une chair gourmande.

Complexité : 13+, Plaisir: 16+

#### 2003

Nez intense et un peu chaud - belle expression du fruité, du fruit frais mais surtout

**CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET EN BREF**

Localisation: Saint-Seurin-de-Cadourne  
 Appellation: Haut-Médoc  
 Propriétaire: Jean Gautreau (depuis 1969)  
 Superficie en exploitation: 85ha (5ha en 1969)  
 Encépagement: 55% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc  
 Densité moyenne: 9.000 pieds à l'hectare  
 Terroir: graves gūnziennes sur argiles  
 Labours: au cheval  
 Production moyenne: 500.000 bouteilles (y compris le second vin)  
 Second vin: La Demoiselle de Sociando-Mallet

*Hervé Lalau*

confituré, un discret alcool et une pointe de volatile apportant poivré et fraîcheur.

En bouche, de la densité, du volume et pour la première fois de la rondeur.

Un aspect sphérique, propre au millésime mais une finale moins intéressante, des tannins légèrement rustiques, de l'alcool et des arômes majoritairement cuits.

On a vraiment une dégustation en 2 temps: la sphère moelleuse puis la ligne un peu rude.

Ce vin conserve malgré tout l'empreinte, l'identité du château, son élégance. Etonnant.

Complexité : 14, Plaisir : 15+

**2002**

Nez tendre et fin, notes animales, une longue aération dans le verre le rééquilibre et enfin le fruit s'exprime: fruits frais, griottes, notes cuites, une note de réglisse, de fumé - assez classe, surtout pour un 2002.

La bouche nous ramène à une expression structurelle plus conventionnelle, dans la droiture. En revanche souffrance du millésime, la bouche manque de chair en milieu de bouche, l'équilibre flanche et la bouche se creuse. La finale est un soupçon chaude, les tannins sont un peu pâteux et séchant.

Complexité : 12, Plaisir : 14-

**2001**

Nez très fin avec une bonne complexité, des notes épicées, retour sur le bois exotique, du fumé, des fruits à l'eau de vie (cerises), un peu de cuir, de goudron, une discrète note de volatile.

Une bouche droite, ferme, austère. Un beau tannin beau mais pas funky, une chair riche mais pas gourmande. Pas de surprise, c'est un 2001, il faut l'attendre.

Complexité : 14+, Plaisir : 13

**1999**

Nez plaisant et frais, riche d'épices, de fruité, de légères notes animales, un tendre fumé.

Une bouche concentrée sur le fruit, très tendre, étonnamment fraîche.

Un choix de structure très approprié, de la présence, de la tendresse, une bonne longueur, une bonne tenue. Une finale savoureuse et aromatique avec des accents fumés, torréfiés.

Complexité : 13, Plaisir : 16

*Fabian Barnes, Oenologue*



Sandales rubans à nouer, au défilé Dries Van Noten.  
Bracelet de perles multirang au défilé Jean-Paul Gaultier.  
Robe en soie, Paul Smith.

Eau de parfum La Petite Robe Noire, Guerlain.  
Défilé Jason Wu.

## La petite robe noire

**P**èce indispensable des garde-robes qui se respectent, cette tenue mythique a son équivalent en cave, la bouteille d'un chic indémodable.

**HAUT-MÉDOC** *Château Sociando-Mallet 2009* - 35 € (Internet, cavistes). Il ne fait partie d'aucun des classements faisant la gloire des vins de Bordeaux mais il a la classe des plus grands. Finement aromatique, structuré avec classe, soyeux, il sait déjouer le temps pour atteindre l'intemporel comme une robe Saint Laurent. *Château Sociando-Mallet* 33180 Saint-Seurin-de-Cadourne. Tél. 05 56 73 38 80.

**CORBIÈRES-BOUTENAC** *La Forge 2009* - 43 €. A l'image des créateurs dessinant des collections en série limitée pour des enseignes de vêtements bon marché, Gérard Bertrand façonne des cuvées numérotées en Languedoc. Son 2009 fait dans la

complexité et la richesse tout en affichant des tanins fins. *Château l'Hospitalet*, 11104 Narbonne. Tél. 04 68 45 28 50.

**VIN DE PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE** *Villa Mina 2006* - 12 €. Un vin de pays, cela peut être follement chic, comme la robe Zara que tout le monde imagine venir d'un créateur. Celui-ci affiche une texture veloutée, une bouche riche et suave ainsi qu'une complexité et une persistance remarquables. Il a été conçu avec l'étoffe dont on fait les grands vins. *Villa Minna Vineyard*, 13760 St-Cannat. Tél. 04 42 57 23 19.

**CHINON** *Beaumont 2010* - 12 €. Si c'était un tissu, ce serait du lin, fibre naturelle dont on fait des robes fraîches, ayant de l'allure même froissées. Ce vin cultivé en bio est déjà dense, suave et fin, et ne risque pas de se démoder avant 6 ou 7 ans. *Catherine & Pierre Breton*, 37140 Restigné. Tél. 02 47 97 30 41.

## Sens

### Demoiselle de **Sociando-Mallet** Haut Médoc 2002 (2<sup>e</sup> vin du château Sociando-Mallet).

Yvan verdier Responsable d'un club de formation et sommelier de formation Demoiselle de Sociando-Mallet Haut Médoc 2002 (2 « Belle robe rouge burlat, brillante, très légèrement turbide, non transparente, disque légèrement orangé. Avant agitation nez de belle finesse et de bonne intensité, présentant des arômes de fumé, de fruits noirs confiturés : cassis, cerise noire, cuir, et une touche de poivron. À l'agitation, le nez évolue sur de l'animal-viandé, du sous-bois (humus), de la peau d'orange confite, du torréfié-cacao. Jolie bouche de belle fraîcheur pour un 2002, très bel équilibre sur de beaux

tannins totalement fondus. La matière est dense, grasse, ronde, quasi moelleuse. La finale est chaleureuse de belle finesse. Un joli vin délicat et bon à boire. À déguster sur un tournedos Rossini (filet de bœuf et foie gras), une entrecôte de charolais à la bordelaise » à Château Sociando-Mallet, Saint-Seurin-de-Cadourne (33). 56 ? la bouteille.