



50 MILLÉSIMES  
DANS LA FAMILLE GAUTREAU

2018

2018

*Chers amis,*

*Merci d'être avec nous, pour beaucoup d'entre vous, depuis le début de l'aventure, pour fêter aujourd'hui le cinquantième anniversaire de la propriété dans notre famille. Cinquante années de travail acharné pour faire de cette petite propriété de 5 hectares en 1969, la belle propriété reconnue par ses pairs comme faisant partie des meilleures aujourd'hui.*

*On dit souvent que 50 ans cela se fête, alors fêtons !!*

*Fêtons ce spectaculaire millésime 2018 !*

*De quel plus beau cadeau pouvions-nous rêver ?*

*Célébrons, dégustons les beaux vins que la propriété produit depuis tant d'années.*

*Enfin, mon père et moi-même remercions aussi les équipes du château qui participent par leur implication quotidienne, à ce que Sociando reste un vin et un endroit magique !*

*Sylvie Gautreau*

# Éloge de *l'atramentaire*

*À Sociando-Mallet,  
j'ai appris l'existence d'un mot  
ensorcelant, atramentaire :  
« qui a l'aspect de l'encre ».  
Seul le Littré mentionne  
ce vieil adjectif qui convient  
remarquablement au vin  
de Jean Gautreau, aussi noir  
que l'encre en sa jeunesse.  
Une telle couleur signale  
incontestablement les médocs  
de grand lignage.*

L'encre. Il se pourrait bien qu'elle symbolise la singulière aventure d'un homme qui s'est trouvé en 1969 face à la page blanche de Sociando-Mallet. Sur cet espace, il a inscrit patiemment ses propres caractères composant un modèle presque parfait. Comme la littérature, le vin est affaire de style. Le style, c'est lorsqu'on réussit non seulement à créer de manière irréprochable, mais en apportant quelque chose de plus : ce fameux supplément d'âme qui entretient et vivifie nos rêves. Il est certain qu'à partir d'un terroir exceptionnel, Jean Gautreau a imprimé sa marque personnelle et élaboré un vin qui lui ressemble.

Dès le début, rien ne s'est fait comme ailleurs.

Une position sur la rivière hors du commun, une croupe bien charnue contrastant avec les mornes élévations médocaines, un sous-sol particulièrement drainant, de précieux bancs d'argile sous les graves maintenant une grande fraîcheur en période de canicule, une ventilation inhabituelle venue de l'estuaire préservant le raisin de toute pourriture ...

On serait alors tenté de dire: n'en jetez plus, la cuve va déborder. En effet, tout était en place pour réaliser un grand vin. Sauf que personne ne s'y était risqué avant le nouvel arrivant. Lui seul a eu l'idée d'imaginer sa propre histoire sur ce terroir intouché. Quelques rangs de vigne étaient plantés à Sociando-Mallet mais lui seul a eu l'intuition d'un autre vignoble, d'un autre vin. Il a senti la vraie présence, la nature impalpable, le rayonnement caché de ce site sans doute hors norme mais depuis deux siècles force est de reconnaître que personne n'avait eu l'idée de réveiller ce paysage. Le nouveau venu était un visionnaire.

Au début cinq hectares... Entamant un travail difficile, Jean Gautreau va entreprendre une conversion de ce vignoble à ce qu'il a d'essentiel et de plus authentique comme s'il avait contracté une dette de vérité à l'égard de ce terroir. Épurer, coller au plus près du sol, transformer des capacités incontestables en les élevant encore un peu plus haut. Jean Gautreau a sublimé Sociando.





« J'ai eu de la chance », dit-il en s'excusant. N'en croyez rien. Il a eu sur-tout la force d'être différent dans un Médoc où les propriétaires obéissent aux mêmes codes et se conforment volontiers aux choix du voisin. Ayant commencé comme courtier puis négociant, il a connu des débuts difficiles et n'a jamais oublié ce passé laborieux et obscur où l'on ne doit compter que sur soi-même. Un exemple : il ne s'est jamais reconnu dans les représentations du propriétaire bordelais qui se flatte de résider loin de son vignoble - il habite Lesparre, à dix minutes, depuis toujours.

Les grands bordeaux d'aujourd'hui sont presque toujours construits sur le même modèle, ils portent la marque d'une forme imposée et respectent à peu de choses près le même protocole quant à la conduite de la vigne et de la vinification.

À Sociando, on agit différemment : ni effeuillage ni éclaircissage comme on le pratique partout ailleurs. Le dogme du rendement minimum n'y est pas regardé comme un article de foi - il est vrai que la qualité du terroir autorise bien des écarts à la règle.

Distinct, différent, le maître de Sociando-Mallet a toujours fait cavalier seul, se prévalant même d'une certaine marginalité qu'il partage avec son voisin et ami Henri Duboscq, l'homme de Haut-Marbuzet, l'autre mouton à cinq pattes du Médoc. Cet écart, cette distance - je n'hésiterai pas à parler de déviance - rendent ce cru incomparable. On en revient toujours au style. Qu'est-ce que le style ? Tout simplement ce que les autres n'ont pas. Sévère en sa jeunesse - sans doute le côté atramentaire - Sociando-Mallet peut dans sa plénitude être qualifié de vin euphorique, d'une densité charnelle.

Pourquoi, depuis quarante ans,  
ce cru se distingue-t-il des autres ?  
Il pourrait légitimement figurer  
dans le classement de 1855 mais  
une forme d'indépendance, d'autonomie,  
de non-alignement fait de Sociando  
un vin inclassable qui sert de signe  
de ralliement à nombre d'amateurs.  
Ils l'ont élu dans leur cœur,  
séduits par une forme de droiture  
et d'intégrité qui lui confère  
une saveur particulière.

Sans doute ont-ils le sentiment d'appartenir à un club, à une famille partageant justement ce fameux supplément d'âme comme si ce vin possédait un pouvoir envoûtant, une vérité cachée qu'ils sont seuls en mesure de dévoiler.

Cette vérité cachée porte sur des valeurs qu'il importe de transmettre. On crée, on reçoit, on passe le relais, c'est là la loi de la continuité et du vivant. Sylvie, la fille de Jean, a reçu cette exigence éthique qu'elle fera passer à son tour à son fils Arthur, assurant la mémoire et la permanence d'un vin de Bordeaux unique. »

*Jean-Paul Kauffman*



## CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2018 HAUT-MÉDOC

### *. Vignoble .*

82 hectares en production

Terroir de graves et d'argile sur sous- sol argilo calcaire.  
Encépagement : 55 % Merlot, 40 % Cabernet-Sauvignon  
et 5 % Cabernet Franc

Âge moyen de la vigne : 35 ans

### *. Vinification et Elevage .*

Vendanges manuelles, en cagettes  
du 19 septembre au 12 octobre 2018.

Vinification traditionnelle (remontages, délestages).  
Elevage 90 % en barriques neuves, pendant 12 mois.

### *. Assemblage .*

66 % Merlot,  
30 % Cabernet-Sauvignon  
et 4 % Cabernet Franc

### *. Second vin .*

La Demoiselle de Sociando-Mallet

ROUTE DE MAPON  
33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE  
FRANCE

Tel : +33 556 73 38 80

Mail : [info@sociandomallet.com](mailto:info@sociandomallet.com)

[WWW.SOCIANDOMALLET.COM](http://WWW.SOCIANDOMALLET.COM)

