



PRIMEURS

MILLÉSIME
2021



MILLÉSIME

2021

Sous le signe de la fraîcheur,
les grands terroirs tirent leur épingle du jeu.

Nul doute que la fraîcheur sera un terme que nous entendrons fréquemment lors de la présentation en primeur de nos vins. Fraîcheur de l'été 2021, mais aussi fraîcheur de nos vins que nous avons un peu oubliée avec les trois derniers millésimes solaires.

L'automne 2020 est marqué par la douceur du mois de novembre. L'hiver qui s'en suit, après une courte période fraîche en janvier, est globalement doux. La pluviométrie est abondante, en particulier au mois de février, permettant la reconstitution des réserves hydriques des sols. Les mois de mars et avril voient le retour d'un temps sec sous une relative douceur, permettant un débourrement précoce de la vigne.

Une nouvelle fois, le mois de mai provoque, avec le retour du froid, stress et inquiétude quant au risque de gel, et une fois encore la belle exposition de nos terroirs et la proximité de la Gironde nous soulagent de ces tourments.

Nous constatons cependant le ralentissement du développement de la vigne jusqu'à perdre totalement, à la floraison, l'avance constatée au débourrement. Si 2020 était un millésime précoce, 2021 s'annonçait comme un millésime plus tardif à ce stade.

Le mois de juin marque un certain redoux malheureusement accompagné d'une pluviométrie abondante. Avec un cumul de pluie à 169 mm, juin est le mois le plus arrosé de l'année 2021. Douceur et pluie, permettent l'installation d'une forte pression mildiou dans le vignoble. Là encore, terroir, exposition, ainsi que la légère brise quotidienne qui sèche nos vignes, nos raisins et nos sols nous ont bien aidé dans la protection de la qualité de notre récolte, avec au final des dégâts et

pertes de récolte modérés et un rendement, après écoulage, de 48 hl/ha. Si ces dernières années (2018-2019-2020) nous avons connu des étés très ensoleillés chauds et secs, 2021 nous a proposé un régime différent !

Juillet reste humide, avec de faibles cumuls de pluies mais sur un nombre de jours importants, entretenant la pression mildiou. Sans déficit hydrique, et avec des températures estivales fraîches (-2°C par rapport à juillet 2020) la véraison avance doucement.

Avec le mois d'août qui reste frais (-1.5°C par rapport à août 2020), s'installe fort heureusement une période sèche qui se poursuit en septembre. Cette période de cinq semaines a été capitale pour la bonne maturation de nos raisins et ces conditions sont finalement suffisantes pour tout à la fois, dégrader les arômes végétaux, obtenir un bon potentiel en anthocyanes et assurer une bonne maturation des tanins. Ce climat marque également le retour à des concentrations en sucre plus modérées et des acidités (malique en particulier) plus élevées, des équilibres que nous connaissons parfaitement à Bordeaux et qui ont fait la réputation de nos vins mais un peu oubliés ces derniers millésimes.

La conduite des vinifications dans ces conditions est plus aisée pour l'achèvement de la fermentation alcoolique. Nous avons en revanche été très attentifs à la gestion de nos extractions. Nos merlots montraient une contribution des tanins de pépins importante à la structure du vin, aussi nous avons limité les remontages afin de garder finesse et élégance. Nos cabernets, quant à eux (sauvignon et franc), ont pu bénéficier d'une maturation plus aboutie, ce qui nous a permis de vinifier de très beaux vins.

L'assemblage final nous propose un vin élégant, moins démonstratif à ce stade de l'élevage, mais doté d'un bel équilibre, de fraîcheur tant sur le plan aromatique que par sa structure en bouche, qui nous permet de produire un beau classique bordelais !

François Hugueniot
Directeur

VINTAGE

2021

The top terroirs come up trumps in a cool, fresh vintage

We can expect Freshness to be the in-word during the Primeur presentations. We shall remember the cool weather through the 2021 summer and the resulting freshness in our wines, the likes of which we had somewhat forgotten with the three previous solar vintages.

The autumn of 2020 was marked by a mild month of November. The winter was also generally mild despite a short cold spell in January. The rainfall was generous, especially in February, filling up the water-tables and hydrating the soils. March and April saw a return to drier, relatively warm weather that hailed an early budburst in the vineyard.

Once again, a cold spell in May brought with it the risk of frost, creating a stressful atmosphere among winegrowers. And once again, the happy location of our plots with their proximity to the Gironde River saved the day for our property.

We did, however, observe a general slowing down of the vine's development so that the advance gained at budburst was completely lost by flowering time. If 2020 had been an early vintage, it was certainly looking like 2021 would be a later one.

The warmer temperatures of June were unfortunately accompanied by considerable rainfall, with a total 169 mm, making it the wettest month of the year 2021. This warm, humid weather led to a high risk of mildew in the vineyard. Again, our terroir, exposure and the delicate breeze that blows from the river all helped to dry off our vines and protect the quality of the crop. Finally, damage was minimal, and the result as we ran off the vats was a yield at 48 hl/hectare.

Following the three previous years of very sunny, dry, hot summers (the 2018-2019-2020 trilogy), this 2021 decided to serve us something quite different!

July remained humid, with small quantities of rainfall, but spread over many days, maintaining the mildew pressure. In the absence of hydric stress, and with cool summer temperatures (2°C below July 2020) the colour change progressed slowly.

The month of August was also quite cool (-1.5°C compared to August 2020) but brought a long dry spell that was to continue through September. This five-week period was capital in the ripening of the grapes and was, in fact, sufficient to allow the degradation of any vegetal aromas whilst also obtaining both a good potential in anthocyanins and a good maturation in the tannins.

This weather pattern also marked the return of a more moderate concentration in sugar along with higher acidity levels (particularly malic), a familiar balance that has always made the reputation of Bordeaux, but that we had almost forgotten with recent vintages.

These conditions meant that the alcoholic fermentation was easier to manage, but we were especially attentive to the extraction this year. The Merlots contributed to the tannic structure with high pip tannins so we limited the pumping over to maintain finesse and elegance. The Cabernets (both Sauvignon and Franc) presented a more highly developed maturity, enabling us to vinify some great wines.

As we taste the final blend, this 2021 vintage is revealing itself to be an elegant wine, perhaps less expressive at this stage of ageing, but displaying a beautiful balance and great freshness, both in the aromas on the nose and the structure in the palate. We have before us a real, classic Bordeaux !

François Hugueniot
Winemaker

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2021

HAUT-MÉDOC

. Vignoble .

77 hectares en production

Terroir de graves et d'argile sur sous-sol argilo calcaire.
Encépagement : 55 % Merlot, 43 % Cabernet-Sauvignon
et 2 % Cabernet Franc

Âge moyen de la vigne : 35 ans

Densité de plantation : 8 333 pieds /ha

. Culture et Récolte .

Travail du sol traditionnel

Amendements organiques raisonnés

Pas de traitement anti-botrytis

. Vinification et Elevage .

Vendanges manuelles, du 27 septembre au 13 octobre,
en cagettes avec tri sur table avant et après éraflage.

Vinification traditionnelle (remontages, délestages)
en cuves ciment et inox, thermo-régulées.

Durée de cuvaison : 25 jours.

Fermentation malolactique en cuves.

Elevage 90 % en barriques neuves, pendant 12 mois.

. Assemblage .

54% Merlot

44% Cabernet Sauvignon

2% Cabernet Franc

. Rendement .

48 hl/ha

. Second vin .

La Demoiselle de Sociando-Mallet

. Alcool .

13% vol

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2021

HAUT-MÉDOC

. Vineyard .

77 hectares in production

“Terroir” of gravel and clay over a clay-limestone sub-soil.

Grape varieties: 55% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon
and 2% Cabernet Franc

Average age of the vines: 35 years

Density of plantation: 8 333 plants /ha

. Vine growing methods and harvesting .

Traditional ploughing

Mindful soil improvement

No spraying against botrytis

. Vinification and ageing .

Manual harvesting in small crates,
from September 27th to October 13th,

with manual sorting of the grapes before and after de-stemming.

Classical wine making (pumping over, rack and return),
in temperature-controlled concrete and stainless steel vats.

Vatting period: 25 days.

Malolactic fermentation in vats.

Ageing in 90% new oak barrels for 12 months.

. Blend .

54% Merlot

44% Cabernet Sauvignon

2% Cabernet Franc

. Yield .

48 hl/ha

. Second label .

La Demoiselle de Sociando-Mallet

. Alcohol Content .

13% vol

LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET 2021

HAUT-MÉDOC

. Vignoble .

Terroir de graves et d'argile sur sous-sol argilo calcaire.

Âge moyen des vignes : 25 ans

Densité de plantation : 8 333 pieds /ha

. Culture et Récolte .

Travail du sol traditionnel

Amendements organiques raisonnés

Pas de traitement anti-botrytis

. Vinification et Elevage .

Vendanges manuelles du 27 septembre au 13 octobre,
en cagettes avec tri sur table
avant et après éraflage.

Vinification traditionnelle (remontages, délestages)
en cuves ciment et inox thermo-régulées.

Durée de cuvaison : 25 jours.

Fermentation malolactique en cuves.

Elevage 30% du vin en barriques neuves pendant 12 mois.

. Assemblage .

84% Merlot

16% Cabernet Sauvignon

. Rendement .

48 hl/ha

. Alcool .

13% vol

LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET 2021

HAUT-MÉDOC

. Vineyard .

“Terroir” of gravel and clay over a clay-limestone sub-soil.

Average age of the vines: 25 years

Density of plantation: 8 333 plants /ha

. Vine growing methods and harvesting .

Traditional ploughing

Integrated soil enrichment

No spraying against botrytis

. Vinification and ageing .

Manual harvesting from September 27th to October 13th,

in small crates with sorting of the grapes

before and after de-stemming.

Classical wine making (pumping over, rack and return),
in temperature-controlled concrete and stainless steel vats.

Vatting period: 25 days.

Malolactic fermentation in vats.

Ageing of 30% of the wine in new oak barrels for 12 months.

. Blend .

84% Merlot

16% Cabernet Sauvignon

. Yield .

48 hl/ha

. Alcohol Content .

13% vol





ROUTE DE MAPON
33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE
FRANCE

Tel : +33 556 73 38 80
Mail : info@sociandomallet.com

WWW.SOCIANDOMALLET.COM