



PRIMEURS

MILLÉSIME
2019



MILLÉSIME 2019

Difficile d'écrire sur ce millésime 2019, sans penser avec émotion à Jean Gautreau qui nous a quitté au mois d'octobre dernier.

Un millésime splendide accompagne son départ, comme un hommage rendu par la propriété qu'il a construite pendant cinquante ans.

Les beaux millésimes bordelais vont souvent par paires, nous nous souvenons tous des 89/90, 95/96, ou 09/10, pouvions nous imaginer cette fois un millésime à la mesure de 2018, en capacité de former un nouveau duo mémorable ?

Difficile d'y croire et pourtant ! 2019 millésime solaire rivalise de puissance aromatique, de densité et de volume en bouche, l'équilibre est incontestable !

L'hiver 2019 est doux et conduit à un débourrement précoce fin mars. Le printemps est frais et régulièrement arrosé, la fraîcheur printanière nous évite une trop forte pression mildiou. Vigilance et protection raisonnée nous permettent de maintenir un bel état sanitaire du vignoble.

Avec ces conditions climatiques Britanniques, l'avance constatée en sortie d'hiver est rapidement perdue, et la floraison débute dans des conditions toujours craintes des viticulteurs. La fleur se poursuit deuxième quinzaine de juin dans de meilleures conditions. La coulure est relevée de façon modérée.

L'été parfois en retard en juin, démarre bel et bien dès la dernière décade pour nous livrer un été chaud, ensoleillé et sec sur l'ensemble de la saison.

Ces conditions extrêmement favorables conduisent à une dégradation précoce des arômes végétaux sur les cabernets, à une forte concentration en composés phénoliques, et en sucre en particulier sur les merlots.

Le potentiel en anthocyane mesuré est parmi les plus élevés jamais connus sur la propriété aussi bien sur merlot que sur cabernet sauvignon.

Les vendanges se déroulent sous le soleil, la maturation des cabernets à la veille de leur récolte est optimale tandis que les merlots en fermentation nous montrent déjà en cave toute leur exubérance.

La richesse des vins en fin de vinification est impressionnante, le soyeux des tanins sur les cabernets est déjà noté à ce stade, les merlots sont aromatiques et équilibrés malgré leur richesse. Nous avons tout pour produire cette année un millésime 2019 qui permet de constituer le duo 2018-2019 tant espéré !

François Hugueniot

2019 VINTAGE REPORT

It is quite impossible to write about the 2019 vintage without a special thought for Jean Gautreau who sadly passed away last October.

He leaves us with a splendid vintage, a tribute from his beloved property that he built up over half a century.

Top vintages in Bordeaux tend to come in pairs. We all remember 89/90, 95/96 and 09/10. Could we hope for a vintage to match the 2018, and thus create another memorable tandem?

It was perhaps hard to believe at the beginning yet the proof is there in the end. The solar 2019 offers aromatic intensity as well as volume and density in the palate. The balance is unquestionable !

The winter of 2019 was mild, leading to an early budburst at the end of March. The spring brought regular showers but the cool temperatures limited the risk of mildew. Our vigilance and integrated vine care methods allowed us to maintain excellent health throughout the vineyard.

With these somewhat 'British' weather conditions, the advance in the growth cycle recorded at the end of the winter was soon lost and the flowering began in the type of climate that vinegrowers would prefer to avoid. Luckily the blossoming continued through the second half of June in considerably better conditions and only moderate flower shatter was recorded.

The summer was not late coming this year, beginning in the last ten days of June and bringing sunny, hot and dry weather all season long.

These extremely favourable conditions soon erased the vegetal aromas of the Cabernet and led to a high concentration of phenolic compounds and sugar, particularly in the Merlots.

The potential level of anthocyanin was one of the highest ever recorded at Sociando, both for the Merlot and the Cabernet Sauvignon.

The sun shone on our harvesters, the Cabernets ripening in optimal conditions through the days leading up to picking whilst the Merlots were already showing their exuberant character in the fermenting vats.

At the end of vinification, the moment of truth had arrived ! The richness of these 2019 wines was already impressive. The Cabernets were showing silky tannins and the Merlots were generously aromatic and well-balanced whilst maintaining this remarkable richness. All the ingredients were indeed there to produce a vintage worthy of an 18/19 tandem !

François Hugueniot

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2019
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 18 septembre au 11 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 .

55% Merlot
43% Cabernet Sauvignon
2% Cabernet Franc

. Rendement .

43 hl/ha

. Second vin .

La Demoiselle de Sociando-Mallet

. Œnologue Conseil .

Michel-Bernard Couasnon

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2019
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 18th to October 11th,
with manual sorting of the grapes before and after de-stemming.
Classical wine making, in temperature-controlled concrete
and stainless steel vats.
Malolactic fermentation in vats.
Ageing in 90% new oak barrels for 12 months.

. Blend .

55% Merlot
43% Cabernet Sauvignon
2% Cabernet Franc

. Yield .

43 hl/ha

. Second label .

La Demoiselle de Sociando-Mallet

. Consultant Œnologist .

Michel-Bernard Couasnon

LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET 2019 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 18 septembre au 11 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 .

83% Merlot

17% Cabernet Sauvignon

. Rendement .

43 hl/ha

. Œnologue Conseil .

Michel-Bernard Couasnon

LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET 2019 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 18th to October 11th ,
in small crates with sorting of the grapes
before and after de-stemming.

Classical wine making, 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 .

83% Merlot

17% Cabernet Sauvignon

. Yield .

43 hl/ha

. Consultant Œnologist .

Michel-Bernard Couasnon



ROUTE DE MAPON
33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE
FRANCE

Tel : +33 556 73 38 80

Mail : info@sociandomallet.com

WWW.SOCIANDOMALLET.COM