



PRIMEURS

MILLÉSIME
2020



W. H. R. 1907

MILLÉSIME 2020

Une bonne nouvelle à retenir en 2020 :
la qualité des vins !

Dans le marasme de l'année 2020, s'il y a une chose qui doit nous réjouir et que l'on doit garder en mémoire, c'est bien la qualité des vins produits dans la lignée des millésimes 2018 et 2019.

L'hiver 2019-2020 a été extrêmement arrosé (850 millimètres entre novembre 2019 et mars 2020) mais dans des conditions très douces, hormis le petit passage froid en mars qui a fait trembler bon nombre de propriétés. Cette douceur hivernale et printanière a permis un débourrement de la vigne précoce, et la floraison s'est heureusement déroulée sur une « fenêtre climatique » favorable au niveau de la pluviométrie.

L'été commence réellement en Médoc à partir du 15 juin, s'installe alors une période extrêmement sèche jusqu'à la mi-août. La véraison débute précocement entre le 15 et le 20 juillet mais s'étale dans le temps, l'avance constatée au débourrement diminue progressivement. Les conditions particulièrement sèches ralentissent la véraison, et créent des contraintes hydriques pour la vigne permettant une synthèse des polyphénols active. Dans le même temps la taille des baies reste faible et particulièrement pour nos cabernets sauvignons.

Le mois d'août est plus contrasté, mi-août des averses orageuses nous amènent 110 millimètres d'eau. Cette pluie est bénéfique pour tous les cépages en terme d'avancée de la maturation en levant les contraintes hydriques. Les merlots voient également leur poids de baies augmenter, les baies de cabernets quant à elles restent malheureusement très petites.

Nous retrouvons des conditions de maturation fin août et début septembre qui permettent d'obtenir, à la veille de la récolte des merlots, des maturités de tanins de pellicules et de pépins totalement abouties. Cette période sèche et chaude si elle a été bénéfique en terme de maturation a en revanche été la cause d'une perte non négligeable de rendement par évaporation à travers les pellicules de raisins.

La période de vendange a été particulièrement stressante pour le personnel, les contraintes sanitaires liées au COVID, les fortes chaleurs, nos objectifs de récolter les raisins sans surmaturation aromatique nous ont obligé à encore plus de réactivité, et de flexibilité.

La fin du mois de septembre marque un changement climatique, sans incidence sur la qualité des derniers cabernets que nous ramassons et nous terminons la récolte le 30 septembre 2020.

Après quelques mois d'élevage nous constatons des vins d'un très bel équilibre, la fraîcheur du fruit a su être préservée lors des vinifications, les tanins sont puissants et élégants. L'équilibre des vins tient également aux degrés plus modérés qu'en 2018 et 2019.

Nous parlions d'un beau duo l'an passé avec 2018 et 2019, nous avons maintenant un superbe trio à présenter avec ce millésime 2020.

François Hugueniot
Directeur

VINTAGE 2020

There was some good news in 2020:
The quality of the wines!

Out of the somewhat pessimistic atmosphere of the year 2020, there came one good thing that we will all retain and rejoice in: the quality of the wines produced can match 2018 and 2019. The winter of 2019-2020 was very wet (850 millimetres of rainfall between November 2019 and March 2020) but really mild, except for a cold spell in March that was a worrying time for many properties. These warm conditions through winter and spring meant the budburst was early, and luckily the flowering took place during a 'window' of favourable dry weather. The summer really settled in from 15th June, bringing very dry weather until mid-August. The colour change began early between 15th and 20th July but lasted quite a while, meaning the advance noted at budburst decreased progressively. Such extremely dry conditions slowed down the colour change and provoked positive hydric stress in the plants, allowing the active synthesis of polyphenols. The grapes also remained small, especially our Cabernet Sauvignons.

August saw more contrast. In the middle of the month there were rainstorms that brought 110 millimetres of water. This rain was beneficial for all the grape varieties, preventing any negative hydric stress and re-boosting the ripening process. The weight of the Merlot berries increased a little but unfortunately the Cabernets remained very small.

Ripening conditions were good through the end of August and the beginning of September, and as we prepared to start harvesting the Merlots, we observed excellent maturity of the skin and pip tannins. Although this dry, hot period was beneficial for the ripening process, it also caused a considerable loss in yield due to evaporation through the grape skins.

The harvest period was very challenging for the staff. They needed to respect the strict health and safety measures in place due to the COVID pandemic, working in the very hot weather, while maintaining the harvesting plan to pick before the grapes were aromatically over-ripe... All this meant we had to be even more reactive and flexible than usual this year.

The weather turned at the end of September but had no impact on the quality of the last Cabernets, as the final baskets came in on 30th September 2020.

Tasted after a few months of ageing, the wines already reveal a wonderful harmony. The fruity freshness has been preserved through the vinification and the tannins are both powerful and elegant. The wines are very well-balanced, with more moderate alcoholic degrees than the 2018 and 2019.

Last year we mentioned the magical duo of 2018 and 2019, and now with the vintage 2020 we are delighted to present a superb trio !

*François Hugueniot
Winemaker*

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2020
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 14 au 30 septembre,
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 .

53% Merlot

46% Cabernet Sauvignon

1% Cabernet Franc

. Rendement .

42 hl/ha

. Second vin .

La Demoiselle de Sociando-Mallet

. Œnologue Conseil .

Michel-Bernard Couasnon

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET 2020
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 14th to 30th,
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 .

53% Merlot

46% Cabernet Sauvignon

1% Cabernet Franc

. Yield .

42 hl/ha

. Second label .

La Demoiselle de Sociando-Mallet

. Consultant Œnologist .

Michel-Bernard Couasnon

LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET 2020 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 14 au 30 septembre,
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 .

87% Merlot

13% Cabernet Sauvignon

. Rendement .

42 hl/ha

. Œnologue Conseil .

Michel-Bernard Couasnon

LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET 2020 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 14th to 30th,
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 .

87% Merlot

13% Cabernet Sauvignon

. Yield .

42 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