



Château Haut Sociondo

Jérôme ZABEL
& Jean-Francois REAUD

Le principal trait de votre caractère ?

La gaieté et la joie de vivre

L'occupation que vous préférez ?

Etre avec des amis

Le vignoble que vous préférez ?

Le Blayais bien sûr !

Vos héros / héroïnes dans la vie réelle ?

Mon grand-père

Le Château Haut Sociondo a été créé par mes grands-parents, en 1960. A l'époque, ils possédaient déjà huit hectares de vignes et sont passés à quinze à la création du Château. J'ai rejoint l'exploitation familiale dans les années 2000, passionné par mon terroir, le Blayais. J'y ai consacré toute ma passion et tout mon amour, en travaillant la vigne et le vin le plus fidèlement possible à ce que ma famille a construit. Depuis 2015, Jean-François Reaud est le nouveau propriétaire du Château ; je continue de travailler en étroite collaboration avec lui, pour élaborer des vins souples, fruités, et structurés.



Château Haut Sociondo

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Cars

Surface totale du vignoble : 15 hectares

Type de sols : Calcaire et argilo-calcaire

Assemblage de cépages : 95 % Merlot, 4 % Cabernet Sauvignon et 1 % Malbec

Vinification et élevage : Macération pré-fermentaire à froid en fonction de la qualité du raisin. Départ lent de la fermentation alcoolique avec des remontages 2 à 3 fois par jour puis délestage. Macération douce de 3 semaines à une température de 22 °C. Elevage en cuve ciment.

Notes de dégustation : La robe est profonde, presque noire. Le nez discret mais plaisant de fruits rouges perce sous un doux boisé vanillé et cacaoté bien présent. Le bois marque aussi l'attaque avec subtilité, laissant rapidement la place à une belle matière ample, assise sur une trame tannique de grande qualité. Un vin à grand potentiel.

Accords mets et vins : Viandes en sauce

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Or Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine 2016, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016, Médaille d'Argent AWC Vienna 2016, Médaille de Bronze Concours de Mâcon 2016, Médaille d'Argent IWC 2016, Médaille de Bronze Wine & Barrel 2016, 87/100 Blind Tasted par Andreas Larsson, 86-87/100 par James Suckling

Millésime 2016 : Médaille d'Or Concours Mondial des Vins de Féminale 2017



Château Haut Sociondo Cuvée Prélude

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Cars

Surface totale du vignoble : 15 hectares

Type de sols : Calcaire et argilo-calcaire

Assemblage de cépages : 95 % Merlot, 4 % Cabernet Sauvignon et 1 % Malbec

Vinification et élevage : Macération pré-fermentaire à froid en fonction de la qualité du raisin. Départ lent de la fermentation alcoolique avec des remontées 2 à 3 fois par jour puis délestage. Macération douce de 3 semaines à une température de 22 °C. Elevage en barrique de 225 L de chêne français (1/3 barriques neuves) sans soutirage, en milieu réducteur pour conserver un maximum de fruit.

Notes de dégustation : La robe est dense sur de jolies marques grenat. Le nez puissant exprime les chauffes des barriques utilisées pour l'élevage. Un élégant mélange d'épices, de notes beurrées et empyreumatiques. La bouche confirme cette richesse aromatique. Elle est charnue et délicate. La finale se prolonge sur des notes confiturées et boisées. Un vin qui tire toute la quintessence de son élevage en barriques.

Accords mets et vins : Gibiers

Récompenses :

Millésime 2015 : (premier millésime pour cette cuvée) : en attente des résultats



VIGNOBLES
GABRIEL
& Co