

Château Haut Sociondo

Jérôme ZABEL

Le principal trait de ton caractère ?
La gaieté et la joie de vivre

L'occupation que tu préfères ?
Etre avec des amis

Le vignoble que tu préfères ?
Le Blayais bien sûr !

Tes héros / héroïnes dans la vie réelle ?
Mon grand-père

Niché sur les hauteurs de la commune de Cars et faisant face à l'estuaire de la Gironde, le Château Haut Sociondo et son vignoble dominent l'un des coteaux les plus réputés de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux. On retrace l'histoire de la propriété à partir de 1949, date à laquelle la Famille Martinaud, s'y installe. 13 ans plus tard, Louis et Michelle Martinaud, mes grands-parents, commencent à acquérir des parcelles de vignes. Ils donnent le nom Haut Sociondo à la propriété en référence au nom d'un clos de 7 hectares acquis la même année. Après des études de viticulture et œnologie, je rejoins l'exploitation en 2001, guidé par ma passion pour le terroir du Blayais et ma fidélité envers le travail de ma famille. Depuis 2015, Jean-François Réaud est l'heureux propriétaire de Haut Sociondo. Soucieuse de l'héritage familial des Martinaud, la Famille Réaud a décidé de m'accueillir en qualité de responsable technique de ses trois vignobles. Depuis le millésime 2021 et pour poursuivre notre engagement envers les générations futures, nous sommes certifiés en agriculture biologique.



Château Haut Sociondo

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Cars

Terroir : Sols argile et argilo-calcaires, exposition sud/sud-ouest – 61 mètres d'altitude - 27 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques fin septembre / début octobre. Macération pré-fermentaire à froid en fonction de la qualité du raisin. Fermentation alcoolique lente avec maîtrise de la température. Des remontages 2 à 3 fois par jour puis délestage. Macération douce durant 15 à 20 jours à une température de 25°C. Elevage en cuve ciment avec dominos de bois.

Assemblage : 100% Merlot
From the 2020 vintage : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Commentaires 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 : Côte de veau rôtie aux morilles, cèpes rôtis

