

**VIGNOBLES E.F. MAILHE S.A.S.**  
**CHATEAU SOUDARS**

**33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE**  
**France**

**[www.chateausoudars.com](http://www.chateausoudars.com)**



## COMMENTAIRES APRES LA MISE EN BOUTEILLE

### **MILLESIME 2000**

Belle robe rubis brillante et profonde.

Nez élégant et fin. Des notes de fruits rouges mûrs et d'épices douces, s'ouvrant après aération sur des notes de tabac. Bouche ample et charnue, avec des tanins puissants et soyeux. Finale longue et harmonieuse.

### **MILLESIME 2001**

Sa robe est grenat. Nez expressif sur une touche boisée de chêne français.

Des tanins fermes confirment la bonne tenue à venir de ce vin racé, bien dans la typicité de son A.O.C.

### **MILLESIME 2002**

Fruité plutôt cerise. Attaque ample et charnue.

Equilibre avec une longueur de bouche axée sur des tanins soyeux qui sont les supports des arômes du fruit. Aucun doute sur le type d'élevage, mais dans un boisé français suffisamment discret et élégant pour laisser le vin s'exprimer.

Aptitude au vieillissement certaine qui devrait déboucher sur encore plus de complexité.

2002 est le troisième millésime de ce cru qui relève pleinement de ce nouveau style voulu par Eric Mailhe et mis au point avec nos oenologues conseils Messieurs Jacques et Eric Boissenot.

### **MILLESIME 2003**

Robe opaque profonde presque noire. Arômes de fruits mûrs de cerise. Bouche ample et charnue.

Structure de bonne assise aux tanins harmonieux et fondus.

L'équilibre est homogène tout le long de la dégustation et se caractérise au final par une persistance aromatique marquée par des épices. Une bouteille de charme.

### **MILLESIME 2004**

Nez franc composé d'arômes de fruits murs légèrement confiturés.

Fraîcheur en bouche et un bon équilibre entre la concentration et l'acidité dans un style très classique.

## VIGNOBLES E.F. MAILHE S.A.S. CHATEAU SOUDARS

33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE  
France

[www.chateausoudars.com](http://www.chateausoudars.com)



### MILLESIME 2005

Richesse extrême jamais atteinte et particulièrement en polyphénols totaux (IPT avant élevage = 80). La sélection de ce vin est de moins de 40 hl/ha à comparer avec un peu plus de 50 hl/ha pour les précédents millésimes. La robe rubis est intense, brillante et profonde.

Le nez, composé de fruits rouges mûrs, est déjà bien fondu avec le bois.

En bouche, les tanins sont satinés grâce au choix de merrains français à grains fins dont une partie est en barrique blend. Le millésime 2005, semblable aux millésimes mythique de 82 ou 61, est le must de notre production. Une valeur sûre pour les grands amateurs mais il faut le laisser vieillir suffisamment. Apogée entre 2015 et 2020.

### MILLESIME 2006

Une attaque puissante et une belle présence tannique.

Vin très concentré, élégant et complexe sur des notes de cassis.

### MILLESIME 2007

Couleur sombre et intense.

La bouche ample mais sans trop de puissance montre beaucoup de finesse et de raffinement.

L'ensemble est très harmonieux, mariant onctuosité, soyeux et tanins moelleux.

### MILLESIME 2008

Robe, d'un pourpre foncé. Arômes de menthe, de torréfaction, finement rehaussés par un boisé fin et délicat. Les tanins denses et massifs mais fins et raffinés. Puissance et opulence sans mollesse.

### MILLESIME 2009

Ce 2009 présente une robe noire aux reflets pourpres. Au nez le vin dévoile une grande complexité aromatique où se mêlent à merveille la mûre, la cerise et la noisette grillée. La dégustation se poursuit sur une bouche ample et ronde, toute en équilibre et en finesse. La finale très soyeuse, est marquée par une trame avec des tanins sapides et des arômes toastés qui persistent longtemps en bouche. Une belle réussite dans ce grand millésime.

### MILLESIME 2010

Ce Haut Médoc à la couleur grenat, présente un bouquet d'une grande élégance, caractérisé par des notes de fruits noirs mûrs qui viennent compléter les arômes d'élevage, dominés par des senteurs de torréfaction. En bouche nous retrouvons les caractéristiques du millésime, c'est-à-dire une puissance et une tension rares, accompagnés par une structure tannique généreuse qui donne une très belle

## VIGNOBLES E.F. MAILHE S.A.S. CHATEAU SOUDARS

33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE  
France

[www.chateausoudars.com](http://www.chateausoudars.com)



persistance en finale. Soudars 2010 est sans doute un des meilleurs vins jamais produits par la propriété.

### **MILLESIME 2011**

De belle présentation, ce vin d'une teinte rubis profonde, nous laisse présager d'une dégustation des plus agréables. Au nez, les premières impressions sont confirmées par la présence d'arômes intenses, présentant des notes de fruits rouges mêlées aux senteurs empyreumatiques. La dégustation se poursuit par une attaque souple et un milieu de bouche caractérisé par l'équilibre et l'harmonie qui sont les atouts principaux de ce vin. Soudars 2011 pourra être dégusté rapidement tout en ayant une belle longévité au vieillissement.

### **MILLESIME 2012**

D'une belle robe sombre, ce vin libère au nez des arômes de fruits rouges et des notes de boisé bien fondues. L'attaque, droite et tendue, dévoile un équilibre remarquable et le milieu de bouche, soutenu par une belle acidité, présente une agréable fraîcheur.

La finale, longue et sapide, se termine sur quelques fines fragrances de cerise et sur des tanins encore bien présents.

C'est un vin friand et harmonieux qui sera à boire dans quelques années.

### **MILLESIME 2013**

Ce vin, doté d'une robe rubis, livre un nez de fruits rouges et d'épices suivis par des touches de grillé. Ronde et suave, la bouche développe des tanins gouteux accompagnés par une belle acidité et un équilibre parfait. Sur la finale on retrouve les arômes de fruits qui persistent longtemps.

### **MILLESIME 2014**

D'une belle couleur rubis profonde, Soudars 2014 s'exprime au nez par des arômes toastés et d'épices qui se mêlent à des senteurs de cerise et de cassis. La bouche chaleureuse, présente une structure souple caractérisée par des tanins délicats et fondus. Sur la finale on retrouve d'agréables sensations de gras et de fraîcheur qui terminent sur des notes toastées.

### **MILLESIME 2015**

D'une belle robe rouge rubis, Soudars 2015 nous offre un nez ouvert sur des notes de fraise des bois et de cassis accompagnées par les arômes de grillé apportés par un élevage soigné. La bouche, toute en rondeur et en harmonie, est construite sur une belle sucrosité soutenue par une bonne tension. La finale est fraîche et gourmande et présente beaucoup de longueur.

**VIGNOBLES E.F. MIALHE S.A.S.**  
**CHATEAU SOUDARS**

**33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE**  
**France**

**[www.chateausoudars.com](http://www.chateausoudars.com)**



## **MILLESIME 2016**

D'une belle couleur rouge rubis sombre, ce vin présente un nez ouvert et expressif sur des senteurs de fruits noir compotés. Des touches de boisé très raffinées sont également présentes dans la palette aromatique. En bouche le volume et la sucrosité rendent la dégustation vraiment très agréable. Le gras et l'onctuosité sont les marqueurs du Soudars 2016, un vin friand et harmonieux.