

Chateau Sociando-Mallet / Sylvie Gautreau

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • 1633 : référence à des terres appartenant à un aristocrate basque « Sociando » • 1831 : Marie Elisabeth Alaret épouse Achille Mallet, capitaine de la marine, selon la coutume actuelle. Le château est donc rebaptisé Sociando-Mallet • 1969 : Jean Gautreau rachète le domaine qui ne couvre que 5 hectares • 2017 : il laisse le domaine à sa fille Sylvie
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Haut-Médoc • Gironde (33) • Saint-Seurin-de-Cadoune • Nord-Ouest de Bordeaux
Climat	Océanique, la proximité de l'estuaire et de l'océan adoucissent et régulent le climat en limitant les écarts de température.
Sol	Graves avec un sous-sol argilo-calcaire
Superficie du domaine	83 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	450 000 bouteilles produites
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • La demoiselle de Sociando-Mallet • 50% merlot • production issue des jeunes vignes et des terroirs plus argileux (favorable au merlot) • 12 mois en barriques (25% neuves) • Jean Gautreau • 15 barriques choisis à l'aveugle pour produire un vin différent chaque année
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Chateau Sociando-Mallet • 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc • vin rouge de garde • 12 mois en barriques neuves • 300 000 bouteilles produites • vin corsé sur des notes de fruits noirs, une touche de minéralité et un boisé marqué • à partir de 2013, le merlot prends une part plus importante dans l'assemblage (2013 à cause du millésime et depuis 2014 à cause de l'arrachage de deux parcelles de cabernet sauvignon)
Anecdote	<p>Utilise des « matrasses » (nom local pour des feuilles de roseau) pour rendre les bondes étanches</p> <p>Cru non classé, il est souvent comparé à des secind cru classé</p>

