

## Chateau Sociando-Mallet / Sylvie Gautreau

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

