

Château Sociando-Mallet

シャトー・ソシアンド＝マレ



Chateau Sociando-Mallet シャトー・ソシアンド・マレ
 地域：Bordeaux

地区、村：Haut Medoc オー・メドック

造り手：ジャン・ゴトロー

HomePage : <http://sociandomallet.com>

出会い：

歴史：

メドックはレスパールに生まれる。早くからその才能を發揮させたゴトロー氏は21才でクルティエに勤めワインの業界に入ります。そして僅か2年後に独立。1956年にはボルドーワインの価格が高騰し、その甲斐もあって翌年の1957年ネゴシアンとして会社を設立。そして1969年、ベルギー人の取引先の依頼を受けシャトーを探し中、ソシアンド・マレに出会う。状態の悪い建物であれどもそこから見渡せるパノラミックな風景に心を奪われ、自らの購入に踏みきる。畑は5ha。当時の金額で25万フラン。

古びた家とガレージのみで、セラーもなにもない状態でワイン造りを始めます。以前からシャトーでワイン造りをしていたクレール氏の力を借ります。2年目のヴィンテージで砂利と粘土石灰を地質とするソシアンド・マレの畑特有の冷涼なワインを造ることに成功。品質の向上を目指して建物を改築、セラーを建て、畑に植わったブドウの品質を高めていきます。現在110ha（うちブドウ畑は85ha）を所有しています。

ドメヌ解説：

栽培品種：カベルネ・ソーヴィニヨン48%、メルロー47%、カベルネ・フラン5%




自社畑面積：85ha

土壌：

Saint Seurin de Cadourne村の東に位置し、なだらかな丘一面に広がる日当たりのよい畑の土壌は深い粘土石灰質土壌の上に砂利で形成されています。栽培密度は1m×1.2m感覚で8.333本/ha

醸造・熟成：

自然酵母でのみの発酵。セメントタンクとステンレス製タンクを使用。25-30日間。2次発酵もタンクでおこなう。ファーストワインは100%新樽熟成。期間は約12ヶ月。セカンドは25%新樽熟成。

● Château Sociando Mallet シャトー・ソシアンド・マレ			
	畑 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フラン 平均樹齢：30年 位置：Saint Seurin de Cadourne村の東 土壌：粘土石灰質土壌、地表の砂利	醸造 ステンレスタンクで発酵 新樽で12ヶ月熟成	備考 新樽100%で12ヶ月。 3ヶ月に一度ステイラージュ。 瓶詰めまでの熟成期間は約18ヶ月
● Cuvée Jean Gautreau キュベ ジャン ゴトロー			
	畑 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン主体、メルロー、カベルネフラン 平均樹齢：1980年代 土壌：砂利、粘土、砂および石灰岩	醸造 ステンレスタンクとセメントタンクを使い醗酵 オーク樽で12～15ヶ月熟成	備考 Sociando Malletより、カベルネ・ソーヴィニヨンが豊か。熟成が遅く、長期保管向き。
● Demoiselle de Sociando Mallet ドモアゼル・ド・ソシアンド・マレ			
	畑 品種：メルロ主体、カベルネ・ソーヴィニヨン 平均樹齢：1990年代 土壌：他の畑にくらべ粘土質の比率が高いが砂利も含む	醸造 ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンク1年間熟成 一部新樽で1年間熟成	備考 ワイン名の「Demoiselle」は、メドック地域に生息するトンボを意味し、軽やかで優雅な様子をあらわしている。