

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

オーナー：シルヴィー・ゴトロー

HomePage : <http://sociandomallet.com>



【歴史】

ジャン・ゴトロー

テニス選手からワイン生産者へ

ジャン・ゴトロー氏は1927年4月ルスパール Lesparre で、ワイン産業とは何のかかわりもない家庭に生まれた。彼の父は保険外交員で、ジャンは優れたアスリートだった。サッカーとテニスの選手だった彼は18歳の時、テニスのローラン・ギャロスのジュニア大会でセミファイナルまで勝ち進んだ。

モロッコで兵役を終えて故郷に戻ると、1948年にミエレ Mialhe 家の営むワイン仲買商に勤めた。当時ボルドーのワイン業界の景気はどん底だった。だが、業界をリードする商人たちと交際するうちに、21歳のジャン・ゴトローは、ジェール県のワインを北メドックの色の濃いワインとブレンドした廉価なワインが、特にアフリカ市場で巨大な可能性を有すると確信。このビジネスで成功した彼は、1950年に仲買商として独立した。

ボルドーワインの価格が際限なく値上がりしていく様子を見て、ジャン・ゴトローは1957年1月1日に自らネゴシアンを起業した。間もなくベルギーとオランダに顧客を獲得し、ボルドーの高品質なワインを販売する事業は順調に発展した。彼は移動式の瓶詰装置を用いてシャトー元詰めワインを顧客に提供するという新境地を拓いた。

ボルドーワインの近代史を生きぬいた、ゴトロー氏は、90歳の誕生日の前日、一人娘のシルヴィーにシャトーの経営を譲り、去る2019年11月1日、92歳で息を引き取った。

ジャン・ゴトロー、ソシアンド・マレを発見

1969年、ジャン・ゴトローはベルギーの顧客の代理として、売りに出ている醸造所を探していた際、サン・スーラン・ド・カドウルヌ Saint-Seurin-de-Cadourne の村にあるソシアンド・マレに出会い、手入れの状態はひどいものであったにもかかわらず、一目惚れした。そこはテロワールが素晴らしかっただけでなく、ジロンド川河口が一望できる眺めは壮観だった。ジャン・ゴトローはすぐさま立場を変え、自分自身のために250,000フランで購入することを決めた。

当時ブドウ畑は5haのみで、建物は荒れ、樽を置くセラーもなく、ただ小さな桶部屋とガレージしかなかった。シャトーのもと従業員だったジェラルール・クレール Gérard Cler の助言を得て、

ジャン・ゴトローは最初のヴィンテッジにまずまず飲める程度のワインを、二年目には優れたものを造った。実際、下層土の粘土とギュンツ期の礫からなる類まれなテロワールに育つ最高のカベルネ・ソーヴィニオンからは、素晴らしくフレッシュなワインが出来る。ジャン・ゴトロー氏は近隣のブドウ畑を購入して毎年畑を広げていった。できうる限り最高の品質を目指して醸造所を改築し、樽貯蔵庫を建て、栽培品種の選択も徐々に変えて、区画ごとに最適な品種を植えていった。

現在シャトーでは、83 ヘクタールを有し、シャトー・ソシアンド・マレとセカンドのドモワゼル・ド・ソシアンド・マレを約 450,000 本生産している。ジャン・ゴトロー氏は 2000 年にネゴシアン事業を売却した。

ソシアンドは、バスクの貴族名に由来

シャトー・ソシアンド・マレは、オー・メドック・アペラシオン内にあつて、ポイヤックの北約 10km に位置するサン・スーラン・ド・カドゥルヌの村にある。1633 年 3 月付の文書では、この土地はバスク出身のソシオンド Sociondo という名の貴族の所有としている。彼の一族の中にはバイヨヌの司教もいた。また別の文書で 1750 年の記録には、ブドウ畑はドモワゼル・アンヌ・ド・ソシオンド Demoiselle Anne de Sossiondo のものであると証言している。長い年月の中で様々なつづりで書かれたため、“Sossiondo”は“Sociando”になった。

古文書によれば王党派の弁護士でソシアンドに住んでいたギョーム・ド・ブロション Guillaume de Brochon は、1793 年フランス革命の際に逮捕された。地所は差し押さえられ、革命政府の手で競売にかけられたが、彼の義理の父であるジャン・ラモット Jean Lamothe が入手した。

1831 年、ラモットの姪でソシアンドのオーナーだったマリ＝エリザベート・アラレ Marie-Elisabeth Alaret は、海軍士官のアシル・マレ Achille Mallet と結婚。所有者名を醸造所につける慣習だったので、シャトーはそれ以降ソシアンド・マレと呼ばれるようになった。

アラレ家は 1878 年までソシアンド・マレを所有し、次にレオン・シモン Léon Simon の手に渡った。

それからジャン・ゴトローが登場するまで、シャトーは以下の所有者を転々とした：ワイン商社 デロール Delor、ルイ・ルーレ Lous Roulet (サン・スーラン市長)、当時ポントワール・カバルス Pontoise-Cabarrus のオーナーでもあったエミール・テレイジョール Emile Tereygeol。

娘シルヴィー、孫アルチュールとともに

90歳の誕生日を迎える前日、ジャン・ゴトローは1967年生まれの娘シルヴィーにシャトーの経営を譲った。彼女は、ジャンとコレット・ゴトロー夫妻の一人娘である。

ソシアンド・マレは、幼いシルヴィーの遊び場だった。彼女は父のそばで早くからブドウの木を間近から見、ブドウの実が熟すさまを見守るすべを学んだ。今なお定期的に行われるテクニカル・テイスティングや、最終的なブレンドを決めるチームに加わっている。

彼女は彼女の土地であるソシアンド・マレで生活し、呼吸し、シャトーのスピリットを体現している。彼女はソシアンドそのものだ。そしてさらに、シルヴィーは息子のアルチュールに、この精神を少しずつ注ぎ込んでいる。

ブドウ畑とそのテロワール

ソシアンド・マレは17世紀以来、メドックで最上に属する礫土壌ビュット・ド・バレロン Butte de Baleyron の上に位置している。ポイヤックの北の村サン・スーラン・ド・カドゥルヌの村にあり、ブドウ畑からは蛇行するジロンド川の河口を見下ろすことができる。

ソシアンド・マレのテロワールでは、ギュンツ期の礫が石灰質粘土の厚い層を覆っている。このテロワールが水分補給を完璧に調整し、カベルネ・ソーヴィニオンが極めてよく熟すことを可能にし、メルロに深みと複雑さをもたらす。このテロワールがソシアンドの魂である。ワインに複雑さ、ストラクチャー、フレッシュネス、そしてエレガンスを与えている。

もともとワイナリーはサン・スーランの村の東にあった。所有地は全部で120ヘクタール以上にわたり、うち83ヘクタールがブドウ畑である。ブドウ樹は住居と醸造棟の周りの素晴らしいバレロンの礫の小丘で栽培されている。日当たりは申し分なく、河口からのそよ風がブドウ畑を吹き抜け、果実を健康に保つ。河口と大西洋の豊かな水量が、気温の急変を防いで穏やかなミクロクリマを形づくっている。

品種構成は42%カベルネソーヴィニオン、54%メルロ、4%カベルネ・フラン。平均樹齢は35年。

植樹密度はヘクタールあたり8,333本。これは畝の間隔1m、畝の中の樹と樹の間隔1.2mに相当する。この高い植密度が樹冠の表面積を増やし、樹同士が競合して、タンニン、糖分、色素とアロマの含有量の多いブドウの生産につながる。

【ワイン】

ソシアンド・マレ

シャトー・ソシアンド・マレからは、深みのある暗い色調をした、フルボディなワインが産まれる。その複雑なブケは、通常は黒系果実のアロマが主体で、ほのかなミネラル感と、全体にうまく溶け込んだエレガントな樽香を伴う。若いうちはどこかしら「男盛り」な印象がしばしばあるが、熟成とともにバランスと複雑さを獲得する。フレッシュで率直果敢な勢いがあり、後味が長い。

シャトー・ソシアンド・マレは偉大な熟成能力を常に備えている。最良のヴィンテッジならば30年以上寝かせてから楽しむことができる。

ジャン・ゴトロー

ソシアンド・マレの醸造では、注意深く分けられた区画ごとにブドウを収穫し、そのままタンクに入れる。生産年にもよるが、収穫は全部でタンク約20基に収まる。そして長年ワインを樽に移す際にタンクごとに3樽分をとりわけて、区画ごとの品質のポテンシャルを映し出すようにしている。

1995年、セラーマスターはこうしてとりわけておいた60樽から15の樽を選び、「ジャン・ゴトロー」というブレンドを造ることを思いついた。樽の選出は1年間の樽熟成後、ブラインドテイस्टイングの際に行われる。セラーマスター、エノロジスト、シルヴィー・ゴトローとジャン・ゴトローからなる審査委員会がそれぞれの樽のワインを評価する。最も評価の高かった15樽がブレンドされて、特別なボトルに瓶詰される。それは褐色で、ソシアンド・マレのボトルよりも背が高い。二つのワインを取り違えるリスクを排除するためだ。

このワインは、極度に収量を絞り込み、特殊な醸造技法で造られる、いわゆる「ガレージワイン」を意図したものとまったく異なる。「ジャン・ゴトロー」はソシアンド・マレの精神を体現する、まったく別のバージョン、あるいはヴィジョンと言うべき作品である。醸造所の主力ワインとは異なるブレンドで、その刹那にしかできない味わいを表現している。凝縮感がより勝ったワインでも、上級品でも、ぜいたく品でも、ましてマーケティング・ギミックでもない。もうひとつの手法で解釈されたソシアンド・マレなのである。

「ジャン・ゴトロー」はソシアンド・マレよりもカベルネ・ソーヴィニヨンの割合が高く、若いうちはいくらか強面で峻厳なところがあり、ポテンシャルを十分に発揮するにはより長期の瓶熟を要する。