

Tastevin

La vie de château à prix d'ami

Dans les belles histoires du Bordelais, celle du château Sociando-Mallet parle de qualité et de terroir sans atteindre des prix astronomiques. En fait, tout a (re)commencé par la grâce de Jean Gautreau. Venu du monde du négoce à Bordeaux, il tombe en 1969 sur ce château du nord du Médoc. Il est alors presque à l'abandon, mais le négociant tombe amoureux de ce sol et de cette vue sur l'estuaire de la Gironde. Il achète les 5 hectares pour 250 000 francs français de l'époque. Gautreau rénove les bâtiments, construit un chai, s'entoure de professionnels et rachète des vignes alentour. Aujourd'hui, les 90 hectares du

château produisent le premier vin, et son petit frère, la Demoiselle. Le domaine compte aujourd'hui un ensemble de cuves inox et béton thermorégulées pour la vinification, avant quatre chais d'élevage qui contiennent un total de 1300 barriques. Ici, tout se fait en levures naturelles, avec des cuvaisons longues. Le passage en barriques neuves durera douze mois, avec soutirage tous les trois mois. Au final, pas de collage et filtrage léger lui gardent de la matière. En 2010, année fraîche et



sèche, Sociando-Mallet s'est composé de 55% de cabernet sauvignon, 40% de merlot et le reste de cabernet franc. Au nez, on est dans les baies noires, le chocolat et le tabac. La bouche est ample, dense tout en gardant beaucoup de digestibilité, un fruit magnifique avec en particulier des touches de cassis. Le bois est bien fondu. Des tanins gras et fermes et un beau potentiel de garde. D.MOG.

Château Sociando-Mallet
2010, 33 fr. 48 chez
www.gazzar.ch