

CHÂTEAU DU RETOUT

HAUT-MÉDOC

Des sols expressifs, des graves, des argiles, des identités, des cépages, 34 parcelles et dans ces jus de sang mêlé qui profitent les uns des autres, s'élèvent mutuellement, se profile le vin du Retout.

ici ça goûte fruit noir profond, un peu plus haut c'est plutôt fruit rouge. On a pris un grand diable de chemin pourpre qui tire droit vers le couchant, au bout c'est un moulin rond du XIII^e. Au temps de la guerre de Cent Ans, il servait de tour de guet, le Médoc en est plein. Hélène Kopp-Soual raconte les saveurs de sa terre : « Dans le bas c'est de l'argile, les vieilles vignes complantées de merlot et de cabernet sauvignon donnent des fruits à maturité qui ont des accents de noirs. » La vigne ne connaît pas la soif. « À mi-côte il y a plus de graves » et le dernier tiers est gravissime, elles vont profond, « les fruits y ont des goûts de fruits rouges, c'est moins capiteux qu'en bas sur l'argile ». L'air de rien, en partant du chai à 2 mètres d'altitude, on est monté de 15 mètres en 800 mètres à peine, dans ce coin de Cussac-Fort-Médoc c'est beaucoup. Tout ce grand carré c'est L'Enclos, le vignoble historique d'un poète, un Espagnol des armées napoléoniennes, Camino-Salva.

Les Kopp sont venus de loin, de Tchèque, des souffleurs de verre. Les grands-parents d'Hélène s'installent en Bordelais, font les hôteliers, créent une maison de retraite à Lamarque, Le Retout. À Cussac ils acquièrent, sans les vignes, la belle maison en pierre jaune et mettent quarante ans à racheter le vignoble parcelle par parcelle : pied à pied ils le reconstituent. En 1964 le château prend le nom du Retout. Gérard Kopp, leur fils, dirige la maison de retraite jusqu'en 2019 puis la vend. Il s'occupe du domaine viticole. Sa fille Hélène, arrivée en 1996, est devenue maître de chai en 2000 et patronne dans la suite de son père en 2014. On s'est tourné vers le soleil qui se lève, de là on voit les collines de Bourg, de l'autre côté de l'estuaire de la Gironde.

Depuis dix ans, Hélène a suscité les retrouvailles de la vigne avec son sol. Elle couvre aujourd'hui 33,3 hectares. « Dans le virage, ce sont des sables noirs et de l'argile, de l'autre côté de la route c'est le plateau de Beaumont, d'authentiques graves, le cabernet y fait merveille. La saveur de cerise domine. » Puis

l'argile débarque à nouveau, vers le fond elle est verte « et là ça goûte plus aérien, plus cerise à l'eau-de-vie ». En redescendant vers le chai, on retrouve les accents capiteux de fruits noirs. Le saisissant dans l'affaire, c'est que les goûts du terroir dominant, impriment les grandes tendances gustatives, les lieux davantage que les cépages. Hélène Kopp goûte l'ensemble des 34 parcelles et c'est au chai qu'elle assemble les maturités et les fragrances. En passant, elle a montré une colline brune, le compost maison, du fumier de cheval mélangé aux marcs, avec ça le complexe organo-minéral des sols s'active et s'enrichit. On a filé voir les blancs, 1,5 hectare sur des marnes sableuses, des sauvignon gris, savagnin, gros manseng, mondeuse blanche qui signent l'art de l'assemblage à la vigne – la question du croisement culturel, du tissage des textures trouve ici son aboutissement dans ce vin de France.

Frédéric Soual, son mari, est au chai, c'est lui qui accueille les raisins qui ont reçu les messages de la terre. Hélène décide pour les rouges des mariages par famille gustative dans les cuves de fermentation à deux étages 225-145 hectos et 215-70. « Prenons L'Enclos, les fruits du fossé n° 10, des merlots et des cabernets sauvignons ramassés le 3 octobre, sont associés à des cabernets sauvignons de la grande pièce, ceux de la périphérie en haut à droite. Le bon goût des deux, le fruité mûr, les tanins agréables, une granulométrie fine, l'astringence équilibrée, voilà ce qui les réunit. » Ceux-là iront c'est sûr dans le premier vin. Une dizaine d'échantillons de ce double genre venus des quatre coins des terres concourent à l'élaboration du Retout. Après fermentation alcoolique et malo, les volumes sont mis en masse en cuve inox pour une quinzaine, « ils se profitent les uns les autres », la vinification se déroule sans soufre, il n'intervient qu'après malo. Deux tiers filent en barrique de 5 tonneliers, des 225 litres, à la fin le bois neuf ne représente que 16 % du volume total de l'assemblage que l'on veut « charpenté, concentré, tannique mûr et fruit noir ». Il l'est. / JEAN-LUC BARDE



CHÂTEAU DU RETOUT 2018

« Voilà le prince cabernet sauvignon, la subtile relation du raisin à son terroir, le fruit noir légèrement compoté, la bouche longue et charnue. Une vingtaine de lieux font cette harmonie élevée discrètement, la sublimation de nos fruits, de nos jus. Une attaque délicate, la persistance physique et aromatique, la subtilité tiennent le propos d'équilibre. »



Hélène Kopp-Soual et Frédéric Soual