



FICHE DE
PRESENTATION
PROPRIETE

CHATEAU DU RETOUT

HAUT-MÉDOC

CRU BOURGEOIS



Contact :

Château du Retout

Hélène Soual-Kopp et Frédéric Soual

33460 Cussac-Fort-Médoc

Tèl/Fax : +33 (0)5 56 58 91 08

Mob : +33 (0)6 98 47 42 80 / +33 (0)6 61 83 67 01

contact@chateau-du-retout.com

www.chateau-du-retout.com

Historique : Le Château du Retout est issu de la réunion des vignobles de trois anciens châteaux, dont deux crus Bourgeois, acquis et réhabilités par la famille Kopp dans les années 50.

Localisation : Sur la commune de Cussac-Fort-Médoc, au cœur de l'appellation Haut-médoc, entre Margaux et St-Julien, à 35 km au nord-ouest de Bordeaux.

Superficie du vignoble : 32.67 ha dont 30 ha d'un seul tenant.

Sol : sur un plateau culminant à 23 m d'altitude, 70 % du vignoble est constitué de graves pyrénéennes profondes. Sur les contreforts de cet ensemble on trouve 15 % de terrains gravo-argileux et plus bas 15 % de sols argilo calcaire.

Exposition : Sud-est/Nord-ouest

Encépagement du vignoble : 56.5 % de cabernet sauvignon, 35 % de merlot, 7 % de petit verdot, 1.5 % de cabernet franc.

Age moyen du vignoble : 35 ans

Densité de plantation : 6666 pieds/ha.

Rendements : entre 45 et 55 hl/ha

Production totale: de 195 000 à 240 000 bouteilles

Travail de la vigne : Travail du sol mécanique et enherbement hivernal. Taille en guyot double, épamprage manuel et suppression des doubles boutons, effeuillage précoce de la zone fructifère. Protection raisonnée du vignoble. Plus aucun insecticide au profit d'une protection par confusion sexuelle depuis 4 ans et utilisation d'un compost 100 % naturel fait maison depuis 10 ans.

Vendange : Manuelle et mécanique avec tri embarqué. L'égrenage est suivi au chai de deux tris successifs, mécanique puis manuel.

Vinification : Encuvage sans soufre et levurage dès le début du remplissage des cuves. Macération pré-fermentaire à 4°C pendant 6 à 10 jours sous gaz inerte. Fermentation lente inférieure à 26°C avec 2 à 3 délestages gravitaires quotidiens. Macération sous marc de 15 à 28 jours à 28°C. Cuvaïson moyenne de 27 à 45 jours.

Elevage : 12 mois en barriques dont 33% neuves sans soutirage, et en cuve en fonction des lots et des vins.

Collage et filtration : Non systématiques, en fonction des besoins des vins.

Le Retout Blanc : depuis 2011 nous produisons un vin blanc sec sans appellation car il est produit avec 40% de Gros Manseng, 40% de Sauvignon gris, 10% de savagnin et 10% de Mondeuse blanche. Il est vinifié sans soufre et élevé sur lies 8 mois en barrique de 300 l avec batonnage bihebdomadaire.

Œnologue conseil : Christophe Coupez

Consultant viticole : Olivier Boissière