

CHATEAU DU RETOUT

— HAUT-MÉDOC —

Cru Bourgeois Supérieur

" Le goût du Retout "

Sommaire

I

Une famille de vigneronns en terres médocaines



II

Le vignoble : 34,5 hectares
sur un terroir de graves et d'argile



III

Récolter à la juste maturité



IV

Vinifier dans le respect du raisin



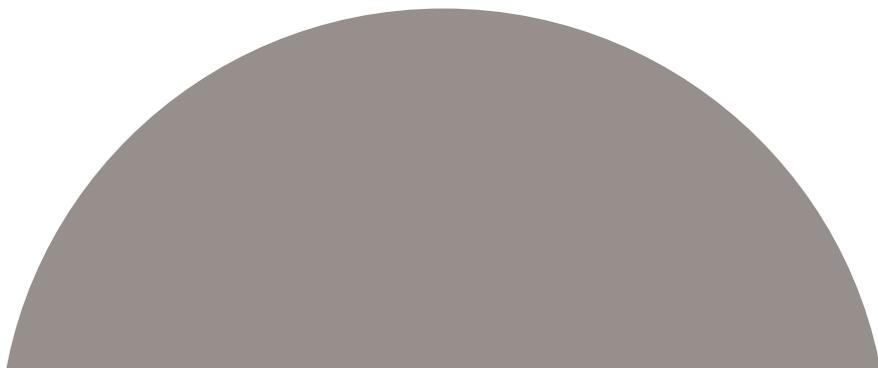
V

Elever et préserver le fruit



VI

Les vins : le goût du Retout





« Au cœur de l'appellation Haut-Médoc, entre Margaux et Saint-Julien, les 34,5 hectares du Château du Retout s'enracinent sur un terroir de graves profondes et d'argile. Depuis plus de cinquante ans, la famille Kopp révèle ce Cru Bourgeois supérieur en élaborant des vins harmonieux qui lient fraîcheur et persistance. Les cuvées blanches, hors des sentiers battus, repoussent les limites du couple de vigneron. »

I. Une famille de vigneronns en terres médocaines



La crise phylloxérique de la fin du XIX^{ème} siècle a considérablement et durablement marqué le vignoble français. La Première Guerre mondiale et les conflits d'héritage ont ensuite souvent entraîné l'abandon de la culture de la vigne. Certains petits domaines viticoles ont ainsi disparu.

Ce fut le cas du *Château Salva de Camino* à Cussac Fort Médoc, du *Château Retou-Rosset* à Lamarque tous deux Crus Bourgeois, mais également d'une plus petite propriété, le *Château Moulina*. C'est seulement dans les années 1950, rachetés par la famille Kopp qui s'établit dans le Médoc pour leur retraite, que ces domaines renaissent.

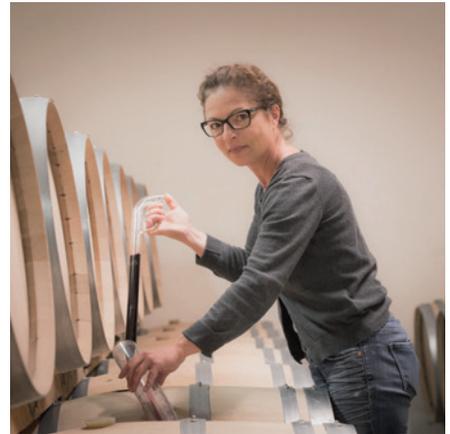
Avec beaucoup de patience et de persévérance, les trois vignobles ont peu à peu été reconstitués et réunis sous un seul nom de château : le Château du Retout.

Aujourd'hui, le domaine est toujours exploité par la famille Kopp. Hélène et Frédéric Soual (fille et gendre) conduisent le château du Retout avec sérieux et précision, mettant en valeur le lieu et les sols pour y produire des vins frais et équilibrés.

Portraits de famille : Hélène & Frédéric Soual

●

Hélène Kopp, formation viti-oeno en poche, rejoint son père sur la propriété en 1996. Elle observe les pratiques, propose des axes d'amélioration au chai, et y apprend la patience. Elle est bientôt soutenue par Frédéric Soual, son mari, alors chef de culture au Château Palmer. Ensemble, ils s'approprient les lieux, les parcelles, les cépages, se nourrissent de l'histoire de chacun des pieds de vigne, et écoutent les hommes et femmes qui y œuvrent depuis plusieurs décennies. Tous les deux voient vite le potentiel du vignoble, et s'attachent à conduire le vin du Château du Retout sur les plus hautes marches qualitatives.



”

Nous avons œuvré pour transformer le vignoble du Retout, il a fallu un travail constant à toutes les échelles pour enfin produire un vin qui soit un hommage au lieu que nous chérissons.

Nous transmettrons ainsi à nos enfants, qui bientôt nous rejoindront, le fruit de notre engagement.

”



II. Le vignoble : 34,5 hectares sur un terroir de graves et d'argile

●

Aujourd'hui, le Château du Retout compte 33 hectares en appellation Haut-Médoc, plantés pour 68% en cabernet sauvignon, 25% en merlot et 7% en petit verdot. L'ensemble est complété par 1,5 hectares plantés en cépages blancs (sauvignon gris, savagnin, gros manseng et mondeuse blanche).



7 cépages
68% de cabernet sauvignon
36 parcelles
33 hectares de rouge
1,5 hectare de blanc
17 mètres au-dessus de la mer

Terroirs de rouge

Le vignoble de 33 hectares – dont 31 hectares d'un seul tenant – est situé en grande partie sur une croupe de graves. En son centre, un moulin du XIII^e siècle est érigé sur le point culminant du domaine, à 17 mètres.

Deux grands ensembles géologiques constituent le terroir du Château du Retout : des sols argilo-graveleux sur le bas de la croupe, et des graves garonnaises profondes sur le haut de cette croupe. D'un seul tenant et d'un âge moyen de trente-cinq ans, il existe encore dans le vignoble des parcelles plantées à la fin des années 1950. Ces vignes, héritées et préservées, sont exploitées avec respect. L'observation et l'attention de tous les instants dictent la conduite viticole.

Encépagement

68 % cabernet sauvignon

25 % merlot

7 % petit verdot



Terroirs de Blanc

Hélène et Frédéric Soual, mus par l'énergie des défis, se sont lancés dans le pari de la production de vin blanc au cœur du Médoc, sur cette terre qu'ils foulent depuis trente ans. A cette audace, une parcelle de marnes sableuses – située sur le lieu-dit « Le Retout » - y a répondu. Un sol frais, tardif, qui leur permettrait de mettre en valeur les sols du terroir médocain d'une toute autre manière, et de révéler de nouvelles textures, de nouveaux arômes.

Plantés en merlot noir en 1970, les 1,5 hectares situés sur la commune de Lamarque ont été surgreffés en 2009 avec des cépages originaux, jusqu'ici jamais utilisés dans la région. Quatre cépages sont ainsi complantés sur la parcelle du *Retout* :

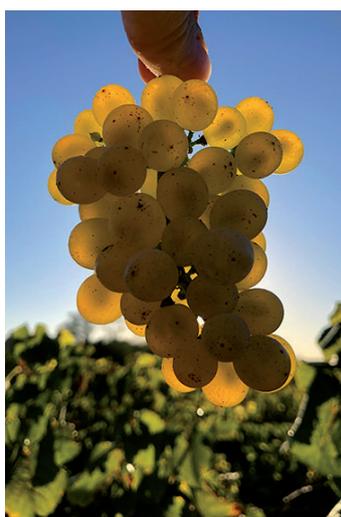
- Le **sauvignon gris**, le seul à être cultivé dans la région, est aujourd'hui plus rarement utilisé dans les assemblages des Bordeaux blancs (sauvignon blanc, sémillon et muscadelle sont plus souvent privilégiés) ;
- Le **gros manseng**, cépage du Gers et des Pyrénées, notamment utilisé pour l'élaboration des Jurançon secs ou moelleux.
- Le **savagnin**, cépage roi des vins jaunes du Jura, qui peut être élevé sans oxydation et donner d'excellents vins blancs traditionnels.
- Enfin, la **mondeuse blanche**, le plus rare de ces quatre cépages, plantée sur 4 hectares en Savoie, mère de la célèbre Syrah.



Sauvignon gris



Gros manseng



Savagnin



Mondeuse blanche

Une culture responsable et raisonnée



Le vignoble du Château du Retout est cultivé avec le moins d'intervention possible afin de renforcer la résistance naturelle des vignes qui révéleront ainsi la force du terroir.

100 % travail du sol pour limiter les mauvaises herbes et les racines secondaires, et favoriser un enracinement profond ;

Engrais 100 % naturel issu de fumier de cheval et des déchets organiques de l'exploitation ;

60 % de produits de biocontrôle ou biologiques, qui permettent d'éviter l'utilisation de produits chimiques et stimuler les défenses naturelles de la plante (confusion sexuelle, phosphonate, cuivre, soufre) ;

Zéro produit CMR

Ebourgeonnage

Effeuillage, afin de favoriser l'aération et rendre les feuilles moins sensibles aux maladies ;

Zéro herbicide

Zéro insecticide



HVE3 : la garantie d'une approche responsable de son entité viticole



Le Château du Retout est certifié HVE3. La certification HVE est une démarche volontaire initiée par le ministère de l'Agriculture qui permet de traduire la performance environnementale des exploitations. Les pratiques respectueuses de l'environnement sont articulées autour de quatre thématiques :



La préservation de la biodiversité (haies, bandes enherbées, jachères fleuries et prairies permanentes, insectes, respect des équilibres vivants) ;

La stratégie de protection du vignoble ;

La gestion des engrais ;

La gestion de la ressource en eau.



III. Récolter à la juste maturité

● En blanc

Les quatre cépages blancs (sauvignon gris, gros manseng, savagnin, et mondeuse blanche) ont des stades de maturité différentes. Les vendanges sont ainsi réalisées manuellement en trois fois, afin d'attendre la maturité et la qualité optimales de chacun des cépages.

Le précieux jus de raisin est recueilli par pressurage direct dès l'arrivée de la récolte au chai.

En rouge

Les vendanges sont mécaniques. Les progrès technologiques des machines à vendanger observés ces dernières années sont considérables. Le fruit vendangé est préservé, mais aussi trié directement à bord. Chaque cépage (cabernet sauvignon, merlot et petit verdot) est récolté à la carte, parcelle par parcelle, en prenant soin de le conduire à la juste maturité. Les conditions météorologiques exigent parfois d'étirer les vendanges jusqu'à 4 semaines.

Au chai, deux nouveaux tris : le premier sur table vibrante mécanique, le second réalisé à la main, afin d'affiner encore la sélection et d'envoyer un raisin optimum dans les cuves de vinification.



IV. Vinifier sans soufre, dans le respect du raisin

●

Dans les années 1960, les chais du Château du Retout furent équipés de cuves béton. En 1973, un nouveau chai accueille des cuves inox. En 2020, ce chai a été entièrement réhabilité : de nouvelles cuves inox sont désormais entièrement dédiées aux vinifications, et le chai de 1960 est dédié au stockage des vins.



En blanc

Une fois refroidis et débourbés, les jus sont mis en barriques de chêne français ou en amphores de terre cuite de 7,5hl, pour leur fermentation alcoolique qui dure entre deux et quatre semaines. Chaque cépage est vinifié séparément.



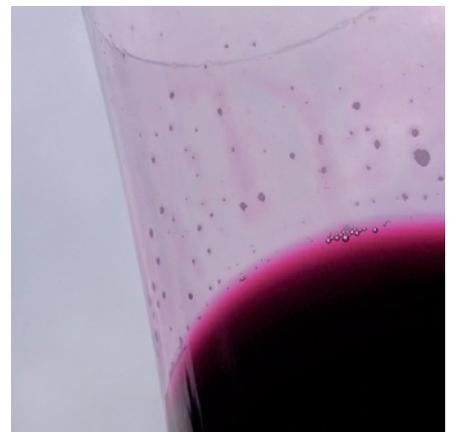
Nos méthodes de vinifications sont conduites dans le plus grand respect du fruit.



En rouge

Les raisins sont mis en cuves sans soufre mais levurés, puis refroidis entre 5 et 8°C pour une macération pré-fermentaire d'une semaine. Ils sont ensuite réchauffés à 16°C pour que démarre la fermentation alcoolique.

Pendant la phase de fermentation alcoolique, des délestages gravitaires sont réalisés deux fois par jour. Cette méthode permet une extraction douce des composés phénoliques ; la phase de fermentation dure sept jours. Les raisins macèrent pendant quatre semaines pour harmoniser l'équilibre des vins avant le pressurage.



V. Elever et préserver le fruit



En blanc

Les vins blancs sont élevés sans soufre sur lies, et sont bâtonnés deux fois par semaine jusqu'au mois de février. Le bâtonnage apporte gras et rondeur aux vins et permet de s'affranchir de soufre pendant plusieurs mois.

En rouge

Les vins rouges sont assemblés deux mois après leur récolte, puis élevés pendant 12 mois en futs. Les barriques sont minutieusement sélectionnées chaque année chez neuf tonneliers différents. Un tiers du parc de barriques est renouvelé tous les ans.

Durant cette année d'élevage, les barriques sont ouillées et sulfitées avec parcimonie pour que le vin grandisse sans défauts.

Conditionner



Les vins sont mis en bouteille près de 18 mois après la récolte des raisins, par un prestataire extérieur qui garantit régularité et hygiène.

Les bouchons sont quant à eux sélectionnés selon un cahier des charges rigoureux transmis aux fournisseurs.

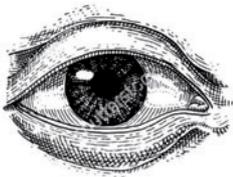
Les bouteilles sont stockées nues en box métallique dans les chais thermorégulés du Château du Retout. Capsulage, étiquetage et mise en caisse sont réalisés par la propriété, juste avant l'expédition des bouteilles.



VI. Les vins : le goût du Retout



Equilibré, élégant et soyeux, des tanins enveloppants, le Château du Retout charme par son volume et sa grande persistance aromatique.



Le goût du Retout, avec les yeux

L'encépagement et les sols médocains offrent de superbes robes, denses, sombres, du grenat foncé au rubis pourpre qui évoluent vers des teintes tuilées aux reflets orangés.



Le goût du Retout, avec le nez

Beaucoup d'intensité, des arômes expressifs aux puissantes notes de fruits noirs, de cassis et de mûres. Pour les vins vieux, le nez développe un bouquet épicé : la réglisse, le cuir et la guimauve se mêlent à des senteurs vanillées de boisé bien fondu.



Le goût du Retout, avec la bouche

Harmonieux, élégant et velouté, avec des tanins ronds, présents de l'attaque jusqu'à la fin de bouche. Des vins qui charment par leur volume et leur grande persistance aromatique.

Château du Retout en quelques millésimes

Château du Retout 2019

Le nez très aromatique, au fruité mûr et suave, s'ouvre sur des notes de cassis et de myrtille. En bouche, ce 2019 est friand, soutenu par la finesse et la souplesse des tanins. Sa structure longiligne étire le vin en finale. Avec sa tonicité, sa fraîcheur et son ampleur, ce millésime est taillé pour la garde.

Château du Retout 2018

Le 2018, à la couleur sombre et intense, dévoile un nez d'iris, d'épices. La bouche est juteuse et charnue ; les tanins puissants et structurants offrent une belle allonge au vin. Cette bouteille allie le plaisir immédiat de la dégustation au bonheur de la garde.

Château du Retout 2017

Le nez de ce 2017 est précis, complexe, appétant, avec ses notes de myrtilles et d'eucalyptus. L'attaque est souple, ample, et s'achève sur une trame délicate et parfumée. Fraîcheur et tension caractérisent ce Retout 2017 !

Château du Retout 2016

Avec son intensité et sa puissance extraordinaires, Le Retout 2016 impressionne par sa richesse et son velouté de tanins. Il a su associer charme et vivacité dans un élégant équilibre. On peut déjà en apprécier toute la complexité, mais aussi l'attendre en cave.

Château du Retout 2015

Ce millésime 2015 a offert un vin dense et charmant. Un nez de mûre et de fruits noirs, une tension fraîche sans perdre de chair, c'est une bouteille qui dispose du fond et de la matière nécessaires pour qui souhaitera le laisser vieillir, quoique prêt dès à présent.



Le Retout Blanc, les derniers millésimes



Le Retout Blanc 2019

48 % gros manseng - 40 % sauvignon gris - 6 % savagnin - 6 % mondeuse blanche

Avec sa robe jaune pâle, ce Château du Retout blanc offre un nez intense, fruité, subtil, pur, au parfum délicat de pêche de vigne. Après une attaque à la texture très fine, le vin se développe sur un corps élancé, en gagnant du gras entre le milieu et la finale. Il s'achève complexe et long, sur une grande finale fruitée, aux saveurs multiples.

Le Retout Blanc 2018

41 % sauvignon gris - 39 % gros manseng - 10 % savagnin - 10 % mondeuse blanche

Un nez de poire, de pêche blanche, d'épices et de miel. La bouche charnue et ronde présente une belle sucrosité et un boisé délicat. Ce 2018 s'achève sur une finale fraîche, presque saline.

Le Retout Blanc 2016

37 % gros manseng - 38 % sauvignon gris - 10 % savagnin - 15 % mondeuse blanche

Les notes miellées d'amande et de camomille devançant une bouche savoureuse aux accents salins. C'est un vin équilibré, à la texture dense et soyeuse, qui s'accordera volontiers avec des viandes blanches.



En bref



APELLATION	HAUT-MÉDOC
SUPERFICIE	34,5 HECTARES
COMPOSITION DU SOL	ARGILO-GRAVELEUX, GRAVES GARONNAISES, MARNES SABLEUSES
DENSITÉ DE PLANTATION	6666 PIEDS/HA
RENDEMENT	45 HL/HA
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ANS
VENDANGES	L'ÉGRENAGE EST SUIVI DE DEUX TRIS SUCCESSIFS, MÉCANIQUE PUIS MANUEL. ENCUVAGE SANS SOUFRE ET LEVURAGE DÈS LE DÉBUT DU REMPLISSAGE DES CUVES.
VINIFICATION	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 10 À 21 JOURS À 28°C. CUVAISON MOYENNE DE 21 À 32 JOURS.
ÉLEVAGE	ASSEMBLAGE PRÉCOCE ET DÉFINITIF (FIN NOVEMBRE) ET ENTONNAGE À LA MI-DÉCEMBRE. L'ÉLEVAGE SE POURSUIT PENDANT 12 MOIS EN BARRIQUES DONT 1/3 DE BOIS NEUF.
ASSEMBLAGE	70 % CABERNET SAUVIGNON 24 % MERLOT 6 % PETIT VERDOT
PRODUCTION MOYENNE	210 000 BOUTEILLES (ENVIRON 130 000 BOUTEILLES DE PREMIER VIN, 70 000 BOUTEILLES DE SECOND ET 9 000 BOUTEILLES DE BLANC).
DEGRÉ D'ALCOOL	13,5 %
PROPRIETAIRES-VIGNERONS	HÉLÈNE KOPP ET FRÉDÉRIC SOUAL
OENOLOGUE CONSEIL	MARCO BALSIMELLI - LABORATOIRE ERIC BOISSENOT

Visiter et déguster Château du Retout



Hélène et Frédéric Soual reçoivent pour des visites et dégustations à la propriété.

Sur rendez-vous, du lundi au vendredi de 9h-11h et de 15h-18h.

Vignobles Kopp

Château du Retout
33460 Cussac-Fort-Médoc
contact@chateau-du-retout.com

www.chateau-du-retout.com

Instagram : @chateauduretout

Twitter : @ChateauduRetout

