



VIGNERON

Château d'Arcins

La prestigieuse route des Châteaux, qui conduit de Bordeaux à Saint-Estèphe, passe juste devant le château d'Arcins Proche et a la fois en retrait de la D2, la silhouette élégante de cette demeure est bien protégée par ses grilles. Dans le parc, poules et coqs s'ébrouent en toute liberté dans la basse-cour. Si l'on joue dans la haute cour, on se plaît à rêver du chevalier d'Ars ce héros légendaire donna son nom à la commune d'Arcins, qui abrita le siège d'une commanderie de l'Ordre de Malte. Aujourd'hui, Château d'Arcins est le chevalier à la fois du merlot et du cabernet sauvignon.

Cette situation n'a pas échappé à la famille Castel lorsqu'elle achète la propriété en 1971. Des travaux de titan sont alors engagés, ponctués d'achat de vignes pour être dans les normes d'une propriété du Haut-Médoc. Le vignoble regroupe désormais 110 hectares. Sa plus grande superficie se trouve du côté de Malescasse sur un secteur graveleux que l'on appelle la croupe d'Arcins. C'est le lieu de prédilection du cabernet sauvignon. Il existe un îlot plus sableux et quelques parcelles plus argileuses en direction des meilleurs terroirs alentour. Celle nommée La Queue de Bœuf est la plus qualitative. Couvrant 15 hectares, elle permet au merlot de s'exprimer parfaitement en apportant une densité moelleuse dans l'assemblage final.

Tutoyant Moulis, Château d'Arcins pourrait très bien appartenir à cette

Entré dans le giron de la famille Castel dès 1971, le Château d'Arcins est un « bourgeois » de charme et de caractère.



appellation car ce cru bourgeois offre une constitution qui ressemble à celle de son prestigieux voisin, Chasse-Spleen. On parle d'ailleurs de plus en plus d'inclure Arcins dans l'AOC Moulis-en-Médoc. Les vignes ont en moyenne une trentaine d'années. « Nous faisons les façons culturales, nous labourons afin de refendre le cavaillon deux fois par an. Cela s'effectue en fonction des millésimes. Certaines parcelles sont enherbées, nous adaptons selon la vigueur de la vigne. Malgré sa superficie, nous faisons du parcellaire, c'est la conception jardin », explique Antoine Médeville. Cet œnologue formé à la grande école bordelaise s'est forgé un prénom et ses trois laboratoires d'œnologie de Preignac, Pauillac et Beychac constituent des références. Haut Marbuzet, Fonreaud, Desmirail, Labégorce ou Paloumey font appel à ses services et il suit le Château d'Arcins depuis 2007. « J'aime la volupté de ce cru qui a du temperament, mon grand principe reste le respect du terroir et j'adapte chaque cuve suivant un parcellaire bien précis ». Antoine Médeville possède l'humilité de l'artisan qui sculpte et civilise les plus beaux tanins. « Nous passons dans les vignes dès le mois de mai pour optimiser les travaux en vert, c'est-à-dire effeuillage et vendanges. À partir de septembre, nous venons deux fois par semaine afin de déguster pour déterminer la date de récolte. Durant les vinifications, nous dégustons chaque cuve afin de



decider du temps de remontage en fonction de la qualité des tanins. Durant le mois de décembre ou janvier, nous faisons l'assemblage et descendons en barrique. Nous surveillons ensuite l'élevage avec une dégustation, une fois par mois.»

Au Château d'Arcins, on respecte la nature en limitant les traitements pour favoriser la vie microbienne. Un travail au sol a également été privilégié avec l'abandon des désherbants résiduels de début d'été, remplacés par plus de labours légers pour bien aérer la terre. « Nous avons en effet une politique de limitation des produits phytosanitaires », précise Alexis Raoux, l'expert en développement durable des vignobles Castel. *Ils ne sont utilisables que selon nos analyses, pour apporter le strict nécessaire et uniquement si les traitements naturels ne sont pas suffisants.»*

Des 1981, la famille Castel fait construire le premier chai circulaire du Médoc. Il ouvre une ère nouvelle pour les bâtiments viticoles du Bordelais en jouant les précurseurs. Cette rotonde bachique servira de modèle aux plus grands crus classés, comme Lafite Rothschild ou Lynch Bages, qui reprendront le concept quelques millésimes plus tard. En son centre, la célèbre cuve d'assemblage se révèle spectaculaire. Elle permet de bien homogénéiser chaque assemblage final. « C'est un ensemble parfaitement aéré. On surveille tout très facilement, cela permet à l'équipe technique de travailler

J'AIME LA VOLUPTÉ
DE CE CRU QUI A
DU TEMPERAMENT,
MON GRAND PRINCIPE
RESTE LE RESPECT
DU TERROIR ET
J'ADAPTE CHAQUE
CUVE SUIVANT
UN PARCELLAIRE
BIEN PRÉCIS

« dans les meilleures conditions possible » explique admiratif Bruno Teyssier, le maître de chai. Originaire de Cissac, ce Médocain pure souche est un homme chaleureux. Sur la propriété depuis 1982, il sert avec conviction le 2009. Sa robe exhibe des nuances chatoyantes rubis et violet pourpre. Au nez, on aime découvrir des arômes de fruits rouges, d'épices qui sont bien concentrés, puis l'écorce d'orange, le charnel. Ce millésime est tout en rondeurs savoureuses comme le chai circulaire. Les saveurs sont harmonieusement associées, laissant place à un corps qui se fait plantureux, puis chaleureux et enfin charpenté. Ce vin de belle ampleur colle parfaitement à son terroir. Pour les chasseurs impatientes que sont Antoine Medeville et Bruno Teyssier, le Château d'Arcins se révèle idéal sur les gibiers. Il reste à l'affût d'un lièvre à la royale. On peut déguster ce cru à la cave d'Arcins, qui abrite tous les vins des propriétés Castel. C'est là que Christiane Castel, octogénaire alerte, veille au grain et, entre deux commandes, vous conte les plus belles histoires du Médoc avec beaucoup de sensibilité. C'est elle la châtelaine des lieux et son aura est indéniable. Ayant dirigé tous les stades d'évolution du château, elle marque son sens de l'esthétique. Son goût pour les vitraux permet d'éclairer le chai avec des réalisations originales donnant ici une ambiance à la fois lumineuse et intimiste, unique en Médoc. DENIS HERVIER