

CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN

AOP La Clape

Esprit du lieu



Présentation

En bordure du littoral, le Château de l'Hospitalet surplombe la Méditerranée d'une centaine de mètres. Bénéficiant d'un climat méditerranéen semi aride, à variante hivernale douce, le vignoble dispose de conditions climatiques exceptionnelles : tant par la durée d'ensoleillement, les quantités de chaleur emmagasinées le jour par les calcaires et restituées la nuit aux raisins, que par l'effet de la mer Méditerranée qui tempère les écarts thermiques et l'altitude qui atténue la fournaise estivale. Deux types de sol contribuent à la complexité aromatique, la finesse et à l'élégance de cette cuvée : les sols marno-calcaires du Gargasien, au pied de la falaise, riches en fossiles, fournissent aux ceps une alimentation en eau tout au long de l'été malgré l'absence de pluies estivales ; et les sols rouges méditerranéens du Barrémien formés sur les calcaires compacts gris bleutés conquis sur la garrigue, permettent l'élaboration de vins riches et concentrés. Les raisins sont issus de l'agriculture raisonnée, dans le respect de la démarche Terra Vitis, qui garantit une traçabilité des pratiques culturales vérifiée par un organisme indépendant.



Vinification & élevage

La date de récolte n'est déclenchée, cépage par cépage, que lorsque les raisins sont à maturité optimale et après dégustation quotidienne des baies.

Les raisins récoltés à la main, font l'objet d'un pressurage pneumatique avec séparation des presses dès leur arrivée au chai. Après un léger débourbage statique, le jus (100%) subit une fermentation alcoolique en barrique. Le contrôle des températures permet de préserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes.

L'élevage en barrique dure entre 7 et 8 mois jusqu'à l'équinoxe de printemps avec des bâtonnages réguliers (pendant deux mois). Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.



Notes de dégustation

Robe or, d'un jaune pâle. Nez puissant et frais. Aromes d'agrumes, de fruits à chair blanche (poire et coin), senteurs de garrigue et d'anis, notes de noisettes grillées. Bouche d'une grande finesse et d'une belle minéralité, notes iodées avec des touches de poivre blanc et de silex. Beaucoup de fraîcheur en finale avec des notes de miel d'acacia.

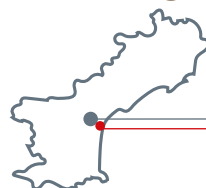
A déguster à 11°C avec des Noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/chateau-lhospitalet-grand-vin-blanc



Encépagement

Bourboulenc, Grenache blanc, Vermentino, Viognier



Narbonne

Château
l'Hospitalet



GÉRARD BERTRAND

CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN

AOP La Clape

Esprit du lieu



Présentation

En bordure du littoral, le Château de l'Hospitalet surplombe la Méditerranée d'une centaine de mètres. Bénéficiant d'un climat méditerranéen semi aride, à variante hivernale douce, le vignoble dispose de conditions climatiques exceptionnelles : la chaleur et le soleil méditerranéens sont atténués par l'altitude, ce qui permet une maturation lente des raisins, condition idéale pour une belle expression aromatique des vins et des tannins.

Deux types de sol contribuent à la complexité aromatique, à la finesse et à l'élégance de cette cuvée. Les sols marno-calcaires du Gargasien, au pied de la falaise, riches en fossiles, fournissent aux céps une alimentation en eau tout au long de l'été malgré l'absence de pluies estivales. Les sols rouges méditerranéens du Barrémien formés sur les calcaires compacts gris bleutés conquis sur la garrigue, permettent l'élaboration de vins riches et concentrés. Château l'Hospitalet Grand Vin est issu des meilleures vignes de la propriété.



Vinification & élevage

La date des vendanges est déterminée grâce à des contrôles de maturité réguliers, à l'analyse des polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et grâce à la dégustation quotidienne des raisins à l'approche de la récolte. Cueillir des raisins sains et mûrs est une étape primordiale pour atteindre un haut niveau de qualité. La récolte est manuelle, les raisins sont conduits au chai en comporte dans l'heure qui suit. Les raisins sont triés puis éraflés avant d'être mis en cuve thermorégulée. Chaque cépage est vinifié séparément. La durée de macération est de l'ordre de 20 à 25 jours. À la fin de l'hiver, les vins sont transférés dans des barriques neuves de 225 litres pour un séjour oscillant entre 12 et 16 mois, dans le magnifique chai de l'Hospitalet (2000 barriques). Un bâtonnage des lies fines est réalisé périodiquement. Les meilleures barriques de chacun des cépages sont sélectionnées et assemblées pour élaborer cette cuvée.



Notes de dégustation

La robe est rubis brillante. Le nez, intense, est dominé par les arômes d'épices et de fruits rouges (fraise). La bouche présente des tanins soyeux et fins soulignant la fraîcheur fruitée de ce vin.

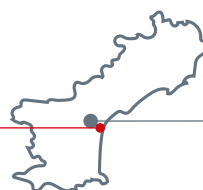
A servir à 16°C avec un carré d'agneau, du gibier à plume ou des fromages affinés. Ce vin charnu, harmonieux, à la structure élégante, peut se boire dès maintenant et présage d'un avenir des plus prometteurs



Encépagement

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Château
l'Hospitalet



Narbonne



GÉRARD BERTRAND

