



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

L'HOSPITALITAS AOP LA CLAPE

PRESENTATION :

Surplombant la Méditerranée d'une centaine de mètres, le vignoble du Château l'Hospitalet bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles («climat méditerranéen semi-aride, à variante hivernale douce»). La chaleur et l'ensoleillement, atténués par le gradient altitudinal, offrent des possibilités de maturation lente de septembre à octobre, favorables à l'expression aromatique et à la finesse des tannins.

La parcelle Hospitalitas, située au cœur du vignoble, à la base d'une falaise de 30 mètres qui la protège du vent du Nord, bénéficie d'un microclimat. Le caractère exceptionnel de cette cuvée provient du fait que la parcelle est posée sur les deux terroirs qui composent notre vignoble : les sols marnocalcaires du Gargasien, riches en fossiles, qui fournissent aux cepes une alimentation en eau tout au long de l'été malgré l'absence de pluies estivales ; les sols rouges méditerranéens du Barremien formés sur les calcaires compacts gris bleutés conquis sur la garrigue, qui permettent l'élaboration de vins riches et concentrés.

L'assemblage de ces deux cépages confère à cette cuvée une belle expression aromatique, une tonicité et une remarquable aptitude à l'élevage, du fruit et de la rondeur.

CEPAGES :

Syrah, Mourvèdre

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les raisins sont ramassés à la main et triés méticuleusement à leur arrivée au chai. Le Syrah est encuvée en grappe entières pour partie puis vinifiée en macération en grappes entières. L'autre part des Syrah ainsi que les Mourvèdre sont égrappées puis vinifiées en macération traditionnelle de 15 jours à 3 semaines.

Après écoulage des cuves et fermentation malolactique les vins sont entonnés en barrique neuve pour un élevage de 12 mois environ.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Doté d'une robe intense couleur pourpre, avec des reflets rouges, son nez explosif, révèle des arômes de violette, de fruits mûrs, avec quelques notes toastées.

Avec une attaque suave et envoûtante, la bouche très ample, se développe sur des tanins fondus, avec une grande puissance et une belle longueur.

La sucrosité et la structure phénolique confèrent une structure remarquable à cette cuvée, apte à la garde.

A déguster à 18°C sur des viandes rouges ou des volailles grillées, des plats en sauce ou encore des fromages affinés.

