

LE VIALA

AOP Minervois La Livinière

Expérience ultime



Présentation

Le Viala est issu d'une parcelle du Château Laville Bertrou, située sur un terroir exceptionnel au sein de la très qualitative appellation la Livinière (officiellement reconnue en 1998), synonyme de grands vins du Languedoc. Ce terroir hors du commun, acquis par Gérard Bertrand en 1997, permet d'élaborer des vins puissants et typés qui collectionnent les récompenses. Bénéficiant d'un climat méditerranéen, semi-aride, à variante hivernale tempérée, le Viala est exposé plein sud sur les hauteurs du village de La Livinière à 120 m d'altitude environ. Le sol est constitué d'une mosaïque de marnes décapées, associées à des grès calcaires, ainsi qu'à des calcaires compacts datant de l'Eocène (ère tertiaire). Ce type de terroir limite naturellement la production de chaque cep, et permet grâce à un enracinement profond de résister à la faiblesse des précipitations et au stress hydrique. Le lent mûrissement des raisins est ainsi favorisé grâce à l'ensoleillement important. Les trois cépages assemblés pour cette cuvée expriment de façon complémentaire et nuancée ce terroir unique qu'est le Viala.



Vinification & élevage

La récolte est déclenchée après un suivi très précis des maturités et une dégustation quotidienne des baies. La cueillette est manuelle et les raisins sont méticuleusement triés dès leur entrée au chai. Le Carignan et une partie de la Syrah sont vinifiés en grappes entières. Le Grenache est égrappé et vinifié en macération traditionnelle. Après la fermentation malolactique des vins, les différents cépages sont assemblés et le vin est entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois. Nous sélectionnons les meilleurs tonneliers, afin d'adapter le choix des origines de bois et de type de chauffe, à chaque millésime. Les vins ne sont ni collés, ni filtrés avant la mise en bouteille. Les flacons sont ensuite conservés 12 mois avant d'être commercialisés.



Notes de dégustation

La robe est d'un beau grenat profond.

Au nez, Le Viala est puissant, il révèle des notes de fruits mûrs et de violette.

Très belle attaque, tanins suaves, notes boisées, bel équilibre, longueur infinie. En bouche, cette cuvée est d'une grande gourmandise !

Le Viala possède un grand potentiel de garde.

A déguster à 18°C, sur des viandes rouges grillées, du gibier ou des fromages affinés.

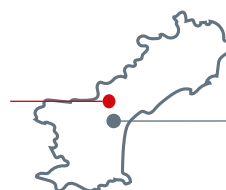
www.gerard-bertrand.com/les-vins/le-viala



Encépagement

Syrah, Grenache, Carignan

Château
Laville-
Bertrou



Narbonne



GÉRARD BERTRAND

L'HOSPITALITAS

AOP La Clape

Expérience ultime



Présentation

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 marno-calcaires du Gargasien, riches en fossiles, qui fournissent aux ceps 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.



Vinification & élevage

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.



Notes de dégustation

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.

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

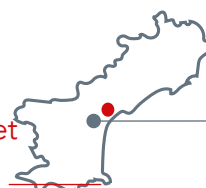
<http://gerard-bertrand.com/collections/chateau-l-hospitalet/products/l-hospitalitas-vin-rouge>



Encépagement

Syrah, Mourvèdre

Château
l'Hospitalet



Narbonne



GÉRARD BERTRAND