



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

CHATEAU L'HOSPITALET GRAND VIN AOP LA CLAPE

PRESENTATION DE LA PROPRIETE :

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 marnocalcaires 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 Barremien 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.

Château l'Hospitalet Grand Vin est issu des meilleures vignes de la propriété.

ENCEPAGEMENT :

Syrah, Grenache, Mourvèdre

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Les vendanges sont déclenchées sur la base des contrôles de maturité, d'analyse de polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et par la dégustation quotidienne des raisins à l'approche de la récolte. Cueillir des raisins sains et mûrs est l'étape primordiale pour atteindre un haut niveau de qualité.

La récolte est manuelle, les raisins sont conduits en comporte dans l'heure qui suit, au chai. Les raisins sont triés puis éraflés avant d'être mis en cuve thermo-régulée. Chaque cépage est vinifié séparément. La durée de macération est de l'ordre de 20 à 25 jours.

A 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.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

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.

Ce vin charnu, harmonieux, à la structure élégante, peut se boire dès maintenant et présage d'un avenir des plus prometteur.

A consommer à 16°C.

