



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

CHATEAU L'HOSPITALET GRAND VIN AOP COTEAUX DU LANGUEDOC 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.

ENCEPAGEMENT :

Roussane, Vermentino, Viognier, Bourboulenc

VINIFICATION ET ELEVAGE :

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 débordage statique, le jus (100%) subit une fermentation alcoolique en barrique. Le contrôle des températures permet 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.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Robe or, d'un jaune pale. 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 silice. Beaucoup de fraîcheur en finale avec des notes de miel d'acacia.

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



CHATEAU L'HOSPITALET
CÔTEAUX DU LANGUEDOC LA CLAPE

La Clape

