



GÉRARD BERTRAND
L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

CHATEAU L'HOSPITALET ART DE VIVRE BLANC
AOC COTEAUX DU LANGUEDOC LA CLAPE

Millésime 2008 :
Médaille d'Or
Concours Général Agricole 2009



Millésime 2008 :
Cité dans la Revue des
Vins de France
« Les Meilleurs Vins de
France 2010 »



NOTES DU VIGNERON

Cépages : Bourboulenc (40 %), Vermentino (30 %), Grenache blanc (30 %)

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 générosité, la complexité aromatique, ainsi que la tonicité et la fraîcheur de cette cuvée : les sols marnocalcaires du Gargasien, au pied de la falaise, riches en fossiles, qui 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, qui permettent l'élaboration de vins riches et concentrés.

METHODE CULTURALE & VINIFICATION

Faisant l'objet de soins attentifs, le vignoble est taillé en cordon de Royat (taille courte), afin de limiter les rendements, et les vignes sont conduites sur espalier, afin d'optimiser l'exposition du feuillage et des grappes au soleil et ainsi de favoriser une homogénéité de maturation.

Chaque cépage est récolté manuellement à maturation optimale et transporté à la cave en comporte. Le jus est immédiatement extrait par un pressurage pneumatique, qui garantit la qualité des moûts.

Après un débouillage à froid de 48 heures, les fermentations démarrent et les jus sont mis en barriques neuves après l'assemblage des 3 cépages.

Un bâtonnage périodique est réalisé pendant les 8 mois en barrique bordelaise de 225 litres, pour accentuer le gras du vin.

NOTES DE DEGUSTATION

Le Château l'Hospitalet Art de Vivre blanc est doté d'une belle robe dorée aux reflets verts.

Des senteurs boisées, de vanille et de moka, accompagnées de notes d'agrumes, d'abricot, de pêche se mêlent au nez et évoluent vers des notes miellées.

L'ampleur, la puissance et la rondeur en bouche sont équilibrées par une grande fraîcheur et une réelle complexité aromatique composée d'anis, de menthe, d'essence de garrigue, de toasté et d'agrumes, évoluant vers des notes miellées.

Elégante et équilibrée, cette cuvée pleine de caractère dispose d'une belle longueur en bouche.

A déguster à 12°C sur des viandes blanches, des poissons grillés ou des fruits de mer ou encore des fromages frais.