



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

**L'HOSPITALITAS
AOC COTEAUX DU LANGUEDOC LA CLAPE**

NOTES DU VIGNERON

Cépages : Syrah (50 %), Mourvèdre (40 %), Grenache (10 %).

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

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 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.

METHODES CULTURALES & VINIFICATION

Les raisins sont triés, puis chaque cépage est vinifié séparément.

La Syrah est encuvée en grappes entières, puis vinifiée en macération carbonique, avec une cuvaision d'environ 15 jours. La fin de la fermentation alcoolique s'effectue à basse température.

Le Mourvèdre et le Grenache sont pour leur part égrappés à 100%, puis vinifiés en macération traditionnelle pendant environ 3 semaines.

A la fin de l'hiver, les vins sont transférés dans des barriques bordelaises neuves de 225 litres, pour environ 12 mois dans le chai du Château l'Hospitalet, avec un batonnage périodique des lies fines.

NOTES 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.

Noté 17/20 par
Jancis Robinson en t 2009



guide RVF « Les meilleurs Vins
de France 2010 »



Guide Hachette des
Vins 2010

