

# CHÂTEAU DE L'HOSPITAL

## A.O.C. GRAVES BLANC 2015



A l'image des plus Grands Crus du Bordelais, le Château de l'HOSPITAL, situé à Portets (24 km au Sud de Bordeaux), au cœur de l'appellation contrôlée des Graves, possède tout à la fois un passé prestigieux et un terroir de haute qualité viticole.

Au début du XVIIIème siècle, il constituait le « bien de campagne » de Jacques de l'Hospital, Conseiller du Roy. Le domaine possédait ses vaisseaux vinaires et fabriquait ses propres barriques. Jean-Jacques Fournier de la Chapelle, haut et puissant seigneur, conseiller du Roy, **fit édifier en 1787 l'actuel château** qu'il baptisa « de L'HOSPITAL » en l'honneur de son épouse, Anne Catherine de l'Hospital, fille de Jacques de l'Hospital.

Témoin remarquable d'une longue histoire, **le Château, classé monument historique depuis août 1973** est une superbe expression du style néo-classique parvenu à son apogée et témoigne de l'harmonie et du raffinement du XVIIIème siècle. Alphonse de Lamartine fit plusieurs séjours où il trouva l'inspiration pour quelques-uns de ses célèbres ouvrages.

La demeure historique, longtemps restée à l'abandon a été rachetée en 2012 par un couple de la région. Ce dernier a eu un véritable coup de cœur pour la propriété et s'attache désormais à rénover, meubler et décorer l'édifice et son parc afin qu'il puisse accueillir des hôtes et des relations professionnelles dans un cadre agréable ; et à redonner au vignoble son éclat passé et ses lettres de noblesse.

# CHÂTEAU DE L'HOSPITAL

A.O.C. GRAVES BLANC

Millésime 2015

## FICHE TECHNIQUE

---



Médaille de Bronze Concours Général Agricole de Paris 2016

**Localisation : PORTETS**

<u>APPELLATION</u>	:	A.O.C. Graves Blanc
<u>SUPERFICIE</u>	:	3 hectares
<u>AGE DES VIGNES</u>	:	20 ans
<u>ENCEPAGEMENT</u>	:	60 % Sémillon Blanc - 40 % Sauvignon Blanc
<u>DENSITE</u>	:	5.500 pieds/ha
<u>SOLS</u>	:	Très beau terroir de graves argileuses reposant sur un sous-sol calcaire.
<u>MODE DE CULTURE</u>	:	Sans herbicides, ni pesticides – <b>en cours de certification Bio</b>
<u>VENDANGES</u>	:	Débutées le 26 Août 2015, les vendanges sont faites exclusivement à la main. Les raisins sont récoltés en cagette, afin de les préserver des oxydations néfastes à leurs arômes.
<u>RENDEMENT</u>	:	4 hectolitres/ha
<u>VINIFICATION</u>	:	Les moûts sont extraits par pressurage pneumatique et fermentent ensuite en cuves inox thermorégulées et 30% en barriques renouvelées chaque année.
<u>ELEVAGE</u>	:	L'élevage sur lies fines dure en général 9 mois, mais il peut varier selon la qualité du millésime.
<u>PRODUCTION</u>	:	13 000 bouteilles
<u>DEGUSTATION</u>	:	Robe encore opalescente. Très beau bouquet aux notes de fruits blancs et de fleur d'acacia. Saveur de pâte d'amande et de fleur d'oranger en début de dégustation. Vin plein, rond et suave possédant de plus une minéralité et une ampleur finale épicée (gingembre).
<u>ADRESSE</u>	:	
<u>CONTACT</u>	:	SCEA Château de l'Hospital, Lieu-dit l'Hospital, 33640 Portets

[chateauhospital@gmail.com](mailto:chateauhospital@gmail.com)

Tél. 05.56.67.54.73 – Mobile. 06.70.47.97.50 – Fax. 05.56.32.51.47