

CHÂTEAU DE L'HOSPITAL

A.O.C. GRAVES BLANC



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 2013

Localisation : **PORTETS**

FICHE TECHNIQUE

Un Printemps froid et pluvieux a entraîné une floraison tardive et hétérogène qui laissait mal augurer de la qualité du millésime. Heureusement, l'été plus sec et chaud a permis de compenser ce mauvais début de saison et d'avoir au final, une palette aromatique très complexe sur les blancs.



Médaille d'Argent Concours de Bordeaux 2014

<u>APPELLATION</u>	:	A.O.C. Graves Blanc
<u>SUPERFICIE</u>	:	3 hectares
<u>AGE DES VIGNES</u>	:	25 ans
<u>ENCEPAGEMENT</u>	:	70 % Sémillon Blanc - 30 % 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 – en cours de certification Bio
<u>VENDANGES</u>	:	Débutées le 18 Septembre 2013, 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>	:	30 hectolitres/ha
<u>VINIFICATION</u>	:	Les moûts sont extraits par pressurage pneumatique et fermentent ensuite en cuves inox thermorégulées ou en barriques dont 30% sont 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>	:	12.000 bouteilles – date de mise en bouteilles : le 5 Mars 2014.
<u>DEGUSTATION</u>	:	Des notes de fruits mûrs marquent le bouquet encore discret. En bouche, le vin est opulent et plein avec des saveurs de pamplemousse et une minéralité rafraîchissante. Vin « tendu » d'une belle longueur.
<u>ADRESSE</u>	:	SCEA Château de l'Hospital, Lieu-dit l'Hospital, 33640 Portets
<u>CONTACT</u>	:	chateauhospital@gmail.com Tél. 05.56.67.54.73 – Mobile. 06.70.47.97.50 – Fax. 05.56.32.51.47

