

CHÂTEAU DE L'HOSPITAL

A.O.C. GRAVES ROUGE 2014



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 ROUGE

Millésime 2014

FICHE TECHNIQUE

Localisation : PORTETS

<u>APPELLATION</u>	:	A.O.C. Graves Rouge
<u>SUPERFICIE</u>	:	18 hectares au total dont 10 hectares pour ce vin
<u>ENCEPAGEMENT</u>	:	90 % Merlot Noir – 10 % Cabernet-Sauvignon
<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>	:	Les raisins de l'HOSPITAL ont été récoltés du 19 Septembre au 8 Octobre, juste avant les pluies et à pleine maturité.
<u>RENDEMENT</u>	:	40 hectolitres/ha
<u>VINIFICATION</u>	:	Les raisins sont éraflés et très légèrement foulés avant la mise en cuves inox thermorégulées. La cuvaison dure de 15 à 21 jours, selon les cépages et les lots récoltés.
<u>ELEVAGE</u>	:	L'élevage en barrique de 300 litres dure 12 mois, chaque cépage étant élevé séparément. Les barriques sont renouvelées à 30% chaque année.
<u>PRODUCTION</u>	:	28.000 bouteilles – date de mise en bouteille : le 20 Avril 2016.
<u>DEGUSTATION</u>	:	Belle robe grenat brillante. Le bouquet est marqué par des arômes de fruit noir (cerise) et un boisé délicat aux saveurs de moka et de cacao. Bonne présence en bouche avec des tanins mûrs et ronds. Vin possédant une solide charpente le prédestinant à une longue garde. Très belle finale sur des saveurs épicées.
<u>ADRESSE</u>	:	SCEA Château de l'HOSPITAL, lieu-dit l'Hospital, 33640 PORTETS
<u>CONTACTS</u>	:	chateauhospital@gmail.com Tél. 05.56.67.54.73 – Mobile. 06.70.47.97.50 – Fax. 05.56.32.51.47
