L'Hospitalitas, Coteaux du Languedoc La Clape, Gérard Bertrand



Né sur une parcelle de 3 hectares abritée par une falaise de 30 mètres, L'Hospitalitas puise son originalité dans un microclimat méditerranéen unique, où la mer et le vent sculptent un terroir d'exception. Ce vin, issu de l'agriculture biodynamique, incarne la philosophie du Château l'Hospitalet Wine Resort : l'art de vivre à la méditerranéenne, entre luxe, harmonie et respect de la nature. Alliant la puissance des sols marno-calcaires et la minéralité des sols rouges, il offre une tension rare entre élégance et puissance, saluée comme l'un des meilleurs vins rouges du monde.

Origine: Situé au cœur de La Clape, ce vignoble bénéficie d'un climat méditerranéen semi-aride, tempéré par l'altitude et la proximité de la mer. Les sols marno-calcaires du Gargasien et les sols rouges du Barremien, riches en fossiles, confèrent aux cépages une alimentation hydrique optimale et une concentration aromatique exceptionnelle.

Encépagement: syrah (50 %), mourvèdre (40 %), grenache (10 %).

Vinification: Les raisins, triés avec rigueur, sont vinifiés séparément : la syrah en macération carbonique (15 jours), le mourvèdre et le grenache en macération traditionnelle (3 semaines). L'élevage de 12 mois en barriques bordelaises neuves, avec bâtonnage des lies fines, affine sa complexité et sa rondeur.

Dégustation: Sa robe pourpre intense, aux reflets rouges, révèle un nez explosif de violette, de fruits mûrs et de notes toastées. En bouche, l'attaque suave et envoûtante déploie des tanins fondus, une grande puissance et une finale saline, longue et persistante.

Potentiel de garde: 5-8 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin de garde, d'une structure remarquable, accompagne les viandes rouges grillées, les gibiers ou les plats méditerranéens riches en saveurs, comme un magret de canard aux épices ou un filet d'agneau en croûte d'herbes.