



# CHÂTEAU DES HOSPITALIERS

*Le château des Hospitaliers, à Saint Christol en Languedoc est une propriété familiale exploitée par Serge Martin-Pierrat, développant ainsi depuis plus de 30 ans l'exploitation initiale (sur 5 hectares) acquise par ses parents en 1978. La superficie est maintenant d'environ 40 hectares, progressivement agrandie et restructurée par Serge sur des vignes et des vergers. Dès le départ, l'objectif de production a été axé vers l'attention portée à l'environnement des vignes et des vergers, la qualité des raisins et des fruits ; la personnalisation des vins et la vente de vin a été organisée en vente directe en relation directe avec les consommateurs ; les vins ont donc été **dès le départ** conditionnés en bouteilles.*

## Un peu d'histoire....

L'existence de la vigne sur le terroir de Saint Christol est mentionnée dans les actes à partir de 1195. En effet, au début du XII<sup>e</sup> siècle, une maison relevant des Hospitaliers de Saint Jean de Jérusalem s'implante dans le bois, dit de l'Hôpital, près d'une source, nommée la Font du Loup ; une église et un cimetière seront adjoints à ce refuge pour pèlerins. À cet endroit, des fondations maçonnées ont été constatées et divers objets (des monnaies par exemple) ont été recueillies.

De ce bois naissent donc le village de Saint Christol et la culture première de la vigne.

Saint Christol a joui assez tôt d'une certaine renommée pour ses vins, due notamment à la nature de son terroir qui, sur les coteaux caillouteux, assurait une bonne maturité des raisins et un bouquet particulier.

Une marque apposée sur les tonneaux contenant les vins de Saint Christol fut créée en 1788.

Le vignoble et la cave sont installés sur la zone d'implantation du premier Hôpital de ces moines soldats des Hospitaliers de l'ordre de St Jean, proche de la source de La Font du Loup.

## Le Terroir

Le terroir du château des Hospitaliers est multiple, mais principalement constituée d'une nappe de cailloutis, témoin d'une ancienne glaciation et composée d'une argile rouge matricielle nutritive enrobant des galets roulés qui assurent le drainage et restituent à la vigne l'énergie calorifique dont elle a besoin. L'eau, de stocks assez faibles en général, est cédée à la vigne de façon progressive et rationnée, selon les besoins précis de la plante : en somme un terroir très bien adapté à la vigne pour l'élaboration de très haute qualité en permettant à la vigne d'exprimer ses potentialités qualitatives optimales et conférant aux vins une réelle typicité. D'autres unités de sols contribuent à une hétérogénéité, caractéristique fondamentale pour la complexité des vins.

Ces unités de sols (terrasses et colluvions de terrasses) restent en général assez pauvres, mais leur bonne pénétrabilité par les racines assure à la vigne un réservoir d'eau et d'éléments minéraux pour pallier le déficit hydrique de la saison chaude. Cette richesse et ces caractéristiques des sols favorisent également la production de fruits aromatiques et mûrs.

## Les Cépages et les Fruits

Tous les cépages peuvent trouver dans ces types de sols nature à se développer harmonieusement.

Pour le Château des Hospitaliers, les cépages de l'AOP (« Appellation d'Origine Protégée ») Languedoc Saint Christol rouge sont :

- la syrah & le mourvèdre (complexité des arômes, puissance tannique et potentiel de garde), le grenache (finesse, rondeur et son fruité incomparable, particulièrement adapté à Saint Christol), le carignan (cépage tardif qui mûrit parfaitement dans ce terroir), le cinsault (finesse aromatique et élégance des tanins)

Pour les vins AOP Languedoc blancs :

- le grenache Blanc (densité et fruité), le Rolle (arômes intenses et légèreté), la Roussanne (fruité incomparable et densité)

En Vins de France, les cépages sont le merlot, le Pinot, le Nielluccio (ou Sangiovese) pour les rouges, l'Ugni Blanc (ou Trebbiano), le Chardonnay (une des parcelles est âgée de plus de 80 ans), des muscats (3 muscats différents : muscat petits grains, muscat d'Alexandrie et muscat Ottonel) le Gewürztraminer, le Viognier pour les blancs, permettant de produire des associations originales et équilibrées.

Nous produisons également des cerises (15 variétés), des abricots (10 variétés) des pêches (40 variétés), des pommes (18 variétés) et des olives (15 variétés). Cette large palette de variétés permet d'offrir une diversité incomparable de goûts et de saveurs et de proposer sur une large période des fruits mûrs.

Complétant la production de fruits, nous proposons également de l'huile d'olives de nos oliviers et des jus de fruits (jus de pommes)



## La Culture des vignes et vergers, la vinification et l'élevage des vins.

La spécificité du terroir ainsi qu'une approche particulière de la vigne dans son environnement a fait opter très tôt pour un respect majeur du sol, de l'environnement floristique et faunistique des vignes et vergers afin de respecter un équilibre naturel :

- Maintien du couvert végétal naturel, pour protéger les sols et créer une forte diversité végétale et animale au sein des cultures, (outarde canepetière, perdrix, engoulevent et alouettes) enherbement des abords des parcelles et des tournées des parcelles pour limiter les transferts des eaux de ruissellement vers les ruisseaux.
- Préservation d'une surface importante de l'exploitation pour le maintien de parties arborées de taillis et de haies, minimisant l'érosion et servant d'abris protecteurs aux auxiliaires des ravageurs (insectes) et à la faune locale (lapins, blaireaux, oiseaux, renards, lièvres,...) concourant à l'équilibre de la faune et des ravageurs.
- Contre les papillons affectant les cultures (vigne et verger), l'utilisation de la technique de la « confusion sexuelle » en vigne et pêcheurs, de filets anti-insectes pour les pommiers, permet de supprimer des insecticides pendant la période végétative, accentuant l'aide apportée par les nombreux auxiliaires préservés grâce au couvert végétal.
- La protection contre les maladies et ravageurs est réalisée selon les principes de l'agriculture durable : la défense contre les maladies des productions est limitée aux exigences les plus strictes de cette production (pas de superflu).
- Interventions manuelles ponctuelles et précises pour favoriser une très belle maturité des raisins et des fruits (éclaircissage, ébourgeonnage) et de leur intégrité avant vente directe ou transformation en vin (cueillette, tri)
- Les raisins sont triés à l'entrée de la cave et transférés sans tarder, par gravité, dans les cuves de vinification où ils sont vinifiés avec de faibles doses de SO<sup>2</sup> et sous contrôle rigoureux des températures.
- L'élevage des vins est déterminé selon les types de vins, en barriques de chêne ou en cuves et/ou en bouteilles. Une même cuvée est embouteillée le même jour sur notre chaîne d'embouteillage pour permettre une évolution semblable de tout l'ensemble.

### **Un mot des bâtiments de vinification et d'élevage des vins :**

Ce bâtiment, réalisé en auto-construction, en pierres du Gard a été développé selon les principes de Haute Qualité Environnementale (HQE)

Il a été conçu pour optimiser l'élaboration des vins et limiter leurs manipulations, toujours défavorables à la qualité, (travail par gravité privilégié), en préservant une constance de température et d'hygrométrie pour un élevage patient et soigneux, grâce à des techniques douces peu consommatrices en énergie, comme les puits provençaux.

La toiture et les cloisons sont isolés par de la cellulose et du lin.

Les effluents de cave sont recyclés sur un lit de bambous qui serviront de tuteurs dans les jardins et les vignes.

Pour voir des photos du domaine, consulter : [www.chateaudeshospitaliers.fr](http://www.chateaudeshospitaliers.fr)

### **Les (19) cuvées du domaine :**

- **Blancs AOP Languedoc : classique et réserve**
  - Blanc mousseux, méthode traditionnelle
  - Blanc doux (vendangé tardivement)
- **Vins de France blancs : Gewürztraminer-Viognier, Trebbiano-Rolle, Chardonnay, Muscats**
  - **Rosés AOP Languedoc Saint Christol : classique et prestige**
    - Rosé mousseux, méthode traditionnelle
  - **AOP Languedoc St Christol rouges : classique, prestige, réserve, sélection**
    - **Vins de France rouges : Pinot-cinsault, Sangiovese-Syrah, Merlot**
      - Rouge doux (vendangé tardivement)

Les vins sont vendus sur place, peuvent être expédiés et sont également distribués en France et à l'étranger.

Les fruits, jus de fruits et huile d'olives sont vendus uniquement au domaine.

Nous proposons également la location de salles (20 à 300 personnes) ainsi qu'un gîte (2 à 4 personnes) pour des séjours courts.

Des visites guidées (1 à 30 personnes) du domaine (vignoble, verger et cave) sont possibles sur rendez-vous.

**Horaires et jours d'ouverture du magasin : 9 h/19 h, 7jours/7.**

