



L'HOSPITALET DE GAZIN

Pomerol

L'HOSPITALET DE GAZIN

Appellation	Pomerol
Propriétaire	SCEA Château Gazin
Surface plantée	26 hectares
Types de sols	Graves gunziennes de surface; en sous-sol, argiles bleues et vertes avec oxydes de fer
Encépagement	90% Merlot - 7% Cabernet Sauvignon 3% Cabernet Franc
Viticulture	Lutte raisonnée Travail des sols Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles, tri à la vigne, double-tri au chai
Vinification	Parcelleire, en cuves béton thermo-régulées
Elevage	18 mois en barriques de chêne (50% neuves)

Historique

Le Château Gazin est situé à l'emplacement de « L'Hospital de Pomeyrols », qui fut construit par les chevaliers de Saint-Jean de Jérusalem au XIIème siècle pour accueillir les pèlerins en route vers Saint-Jacques de Compostelle. La propriété appartient à la famille Bailliencourt dit Courcol, descendants des hauts sires de Landas, l'une des plus anciennes familles de l'Artois (Nord de la France), dont ils portent le blason. Le surnom de « Courcol » (court col) a été donné à l'un des leurs par Philippe-Auguste, Roi de France, en 1214, pour fait d'armes au cours de la bataille de Bouvines. Il a constitué depuis lors la devise familiale : « fut par vertu Courcol ».

Château Gazin est situé sur la partie nord-est du plateau de Pomerol, entre les Châteaux Pétrus et Lafleur-Gazin, sur un terroir de graves Gunziennes et d'argiles bleues et vertes avec oxydes de fer. Les vignes sont cultivées de façon traditionnelle dans le plein respect de l'environnement : labours, engrais organiques, lutte raisonnée contre les ravageurs de la vigne, « confusion sexuelle », vendanges manuelles...

A la vigne comme au chai, le plus grand respect de la tradition est allié aux techniques modernes afin d'assurer une qualité constante et la pleine expression de ce terroir exceptionnel. La récolte est vinifiée dans des petites cuves en ciment et est ensuite élevée pendant 18 mois en barriques de chêne.

Un second vin, L'Hospitalet de Gazin, fut créé en 1986 pour permettre de séparer les lots provenant de parcelles plus jeunes et d'exprimer la typicité de la partie limoneuse de ce beau vignoble. Les vins sont souples et élégants, toujours prêts à charmer les palais connaisseurs du monde entier.