



# Château l'Hospital Back in HSSR 2018

Christine et Bruno Duhamel - Côtes de Bourg

Quasiment  
pas de  
soufre



**IGP Vin de pays de  
l'Atlantique.** Mais c'est où  
l'Atlantique ?

Un tout petit château  
(moins de 5 ha en bio  
depuis plus de 10 ans,  
dans les Côtes de Bourg

Mais d'où viennent ce  
nom et cette étiquette ?

2018 est le **troisième  
millésime** de cette cuvée  
(ultra confidentielle au  
debut). A boire jusqu'en  
2028 aisément !

**Petit +  
Bouteille mystère...**



## LE VIN

. J'ai dégusté pour la première fois ce vin en 2017 sur une péniche avec Christine, la charmante propriétaire du Château. Un essai, un peu un coup de folie. Une tentative de faire du vin nature à Bordeaux. Il y avait simplement une barrique, 200 bouteilles, qui sont toutes parties sur un bouche à oreilles galopant. J'en avais eu quelques unes, que j'avais toutes bues sans les vendre.

. Ce troisième millésime est toujours sans sulfite ajouté (une pincée néanmoins à la mise pour éviter les surprises), toujours à base majoritaire de Merlot, et toujours en IGP Vin de pays de l'Atlantique même s'il pourrait avoir l'appellation Côtes de Bourg.

## CUVÉE

. Le nom intrigue. Bruno est fan de musique et des Beatles. Qui, pour les plus anciens, ont sorti en 1968 l'Album Blanc, encore appelé le "double blanc", avec des titres comme While My Guitar Gently Weeps ou... Back in USSR...

. Et donc l'étiquette de cette cuvée est blanche, et le USSR est devenu HSSR comme **H**ospital **S**ans **S**oufre **R**ajouté. Dernier détail chic et choc, la bouteille n'est pas de forme bordelaise. Elle a un joli galbe, un col allongé couronné d'une belle cire rouge.

## DEGUSTATION

. Et bien c'est toujours aussi bon, toujours aussi rond. Sur ce millésime, une belle tension. J'ai goûté hier (14/10/23) au domaine les 18 et 19, le 2019 est plus explosif, alors que le 2018 est plus fin et complexe. Selon ce que vous cherchez...

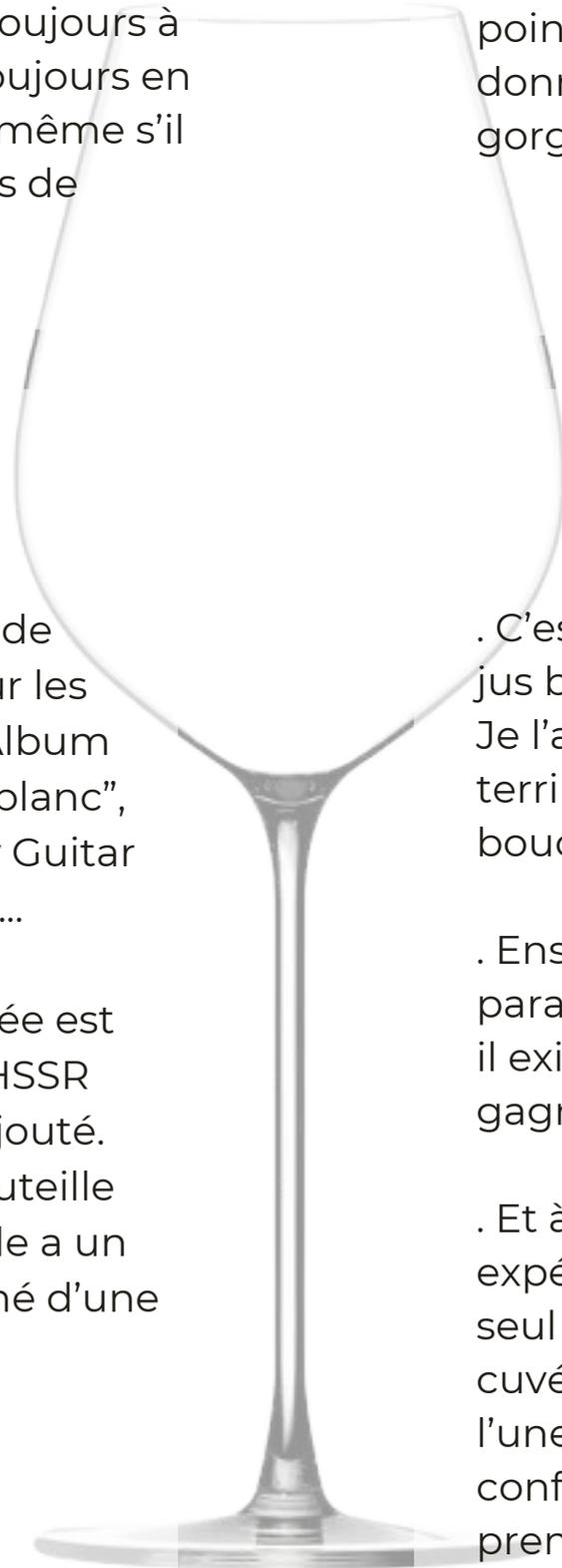
. Une mise en bouche très agréable, sans tanins violents, presque douce. Immédiatement on retrouve la mûre (le marqueur du domaine), et le cassis. Les papilles avisées retrouveront même une pointe de truffe noire bienvenue, qui donne un goût de "reviens-y" à la gorgée suivante.

## ACCORDS

. C'est un vin de potos, d'amateurs de jus bien faits et de "leveurs de coude". Je l'aime un peu frais avec une belle terrine ou un "croûte" comme mise en bouche.

. Ensuite un boeuf bien saignant me paraît être le bon combo gagnant. Mais il existe moult combinaisons gagnantes, à vous de bosser un peu.

. Et à ce prix-là vous pouvez expérimenter sans vous ruiner. Mon seul regret, pas de magnum dans cette cuvée. Pas grave, on en ouvre deux, l'une pour la soif et l'autre pour la confirmation du goût de fin de première bouteille.



# Château l'Hospital

Christine et Bruno Duhamel ont repris le Château l'Hospital en 1997. Située à Saint Trojan, la propriété occupait 7 hectares d'un seul tenant. Elle est établie sur les hauteurs des Côtes de Bourg dominant l'estuaire de la Gironde, sur des sols de limons panachés de graves sablo-argileuses. Bruno vient de réduire à 3,5 ha pour pouvoir encore mieux maîtriser ses vins.

*« Dès le départ, le mode de culture raisonnée et respectueuse de l'environnement a prévalu, sans emploi d'insecticide ni désherbant.*

*Depuis 2010 la conversion vers l'agriculture biologique s'est effectuée avec notre premier millésime certifié bio par Agrocert en 2013. Nous apportons un soin particulier à la conduite du vignoble : une taille d'hiver favorisant la maturité optimum des raisins (10 à 12 grappes par pied), l'enherbement sur les parcelles les plus vigoureuses, la replantation de malbec, l'augmentation de la hauteur de palissage pour améliorer la photosynthèse. De multiples interventions sont effectuées à la main pour assurer une croissance aérée des rameaux et de leurs grappes. La dernière étape est la récolte de la vendange manuellement où le tri est fait avec application à la vigne et au chai. L'ensemble de notre travail permet d'élaborer, à partir d'une vinification douce, un vin différent loin de la standardisation. Il est à la fois fruité et plein d'ampleur, souple et de caractère ; à l'image des vins de « côtes à l'ancienne »... »*

Bruno et Christine Duhamel innovent, tentent, sont passés au bio, et depuis 4 millésimes maintenant s'acoquinent avec le nature (sans soufre) sur deux très belles cuvées « musicales ». Gros coup de coeur !

*Quand on aime le vin, la musique, les personnages attachants, le naturel, on ne peut que lever le pouce avec le sourire en évoquant le Château l'Hospital. J'ai pas mal travaillé sur les accords nourriture végétale et vins naturels, le BBH fait un malheur. Le seul blanc à tenir la comparaison avec un subtil poireaux citron et amandes grillées... La cuvée Back sur 2019 est quand à elle un coup d'éclat.*

