



## **CÉLÉBRER LA VIE** avec l'œnotourisme multidimensionnel

Sortir du discours expert pour évoquer un breuvage mystique, la perfection d'un assemblage, la vibration d'un terroir ou même le langage des schistes : fils et petit-fils de vignerons, entrepreneur et un tantinet alchimiste, Gérard Bertrand a fièrement construit en une quarantaine d'années un royaume de 17 domaines pour tous les palais. Référence mondiale des vins en biodynamie, il sait rallier les amateurs à un art de vivre méditerranéen pimenté de quelques notes de jazz et de spiritualité.

---

**GÉRARD BERTRAND** / Président-Fondateur du groupe Gérard Bertrand

L'œnotourisme, qui fait le lien entre le vin, l'art, la gastronomie, les paysages et les particularismes du territoire, s'inscrit dans le temps long. Il invite à ralentir, à prendre le temps d'une visite, d'un repas, d'un séjour et, surtout, de la rencontre. Organiser ces haltes dans les vignobles entrecoupées de moments de convivialité et d'échanges demande de la curiosité et de la passion. Car le vin est un produit sérieux qui ne doit pas se prendre au sérieux, un liant organique qui réchauffe le cœur et réunit les gens, accompagne les joies simples et les célébrations incroyables, une expérience à vivre avec sensibilité et intensité : le vin, la vie. Les vacanciers qui arrivent chez nous, au Château l'Hospitalet à Narbonne, viennent vivre des moments hors du temps. À nous de réunir autour d'eux les meilleures conditions pour les accueillir dans notre écrin de nature, les inviter dans notre biorythme, les laisser s'adonner au plaisir de la contemplation, de la saison, de la dégustation. Leur expérience ne doit surtout pas être minutée. Les détails techniques de notre métier ne sont pas le sujet. Il faut du ressenti, qu'ils comprennent que le vin résonne, est vivant, que tout est question d'équilibre pour traduire l'âme d'un terroir, la trace singulière d'un millésime et tous les sentiments qui nous lient à nos terroirs.

#### TERROIR UNE SPECIFICITE FRANCAISE

Au Château l'Hospitalet, comme dans nos autres domaines, nous travaillons nos vignes en biodynamie, sans produit chimique, au rythme des saisons et même du calendrier astral, à la recherche de cet équilibre, justement. Cette approche est selon moi la voie d'excellence car elle révèle le concentré, l'unicité, la substantifique moelle d'un terroir. Terroir : ce mot français intraduisible désigne un espace délimité, où se concentrent le patrimoine, la géographie, l'Histoire, la géologie, la topographie, les climats et les humains. Nous sommes des paysans et prenons soin de nos terres et... de nos paysages pour que nos vins de terroirs révèlent « le goût de quelque part » et pas « celui de quelque chose ». Pays, paysan, paysage : d'autres mots magnifiques de la langue française que j'affectionne particulièrement. La France possède la plus diverse, la plus belle

offre de terroirs du monde. De Paris, en quelques heures, on peut aller vers Bordeaux, la Bourgogne ou la Champagne, descendre le Rhône et filer en Provence ou dans le Languedoc Roussillon, embarquer sur le canal du Midi où un vignoble vous attend à chaque écluse. C'est une carte postale permanente. Quel bonheur de voir se développer l'œnotourisme qui est une invitation à découvrir cette diversité, cette exception culturelle française.

#### COMMUNION D'ESPRIT ENTRE CONVIVES

L'histoire du Château l'Hospitalet remonte à l'Antiquité. Puis, au Moyen-Age il fut un hospice, au cœur d'un domaine déjà viticole. S'inscrivant dans cette tradition d'accueil, Jacques Ribourel avait rénové dans les années 90 ce domaine pour en faire l'un des premiers sites d'œnotourisme en France. Lorsque je l'ai acquis en 2002, j'ai décidé de cultiver cet art de vivre en ajoutant aux vins la gastronomie, la culture et... la musique ! Puis nous avons entièrement rénové l'établissement hôtelier en 2022. Aujourd'hui, le Château Hospitalet, Wine Resort Beach & Spa 5 étoiles est membre des Small Luxury Hotels of the World. Il est doté d'une salle de masterclass, une boutique, un Espace d'Art, un Spa, une plage et des restaurants. Chez Paule est dédié aux recettes traditionnelles créées par ma grand-mère. L'Hospitalet Beach, sur la plage en été, met en avant la cuisine méditerranéenne. Et L'Art de Vivre, une étoile verte au guide Michelin, présente la cuisine verticale de notre Chef Laurent Chabert. Légère, sensible, de saison, elle s'organise notamment autour des produits de notre ferme biodynamique de Cleyran. Un domaine où Henri de Toulouse-Lautrec a passé une partie de sa jeunesse et peint de nombreux tableaux. On peut y vivre une expérience unique de transcendance grâce à la Moon Room : un service en huit plats-huit vins créé par le Chef en complicité avec son sommelier. Le repas se déroule, en accord avec les vins en biodynamie, rythmé par la découverte des planètes du système solaire, de la lune, du soleil et des fréquences musicales qui leurs sont successivement associées. C'est une initiation au lâcher-prise, à la sublimation émotionnelle et à la communion d'esprit entre les convives. ▲

QUATRE CIBLES D'ŒNOTOURISTES

Un séjour chez nous comprend idéalement l'exploration de la région, son passé gréco-romain, ses abbayes, ses châteaux cathares, sa cité de Carcassonne classée au Patrimoine de l'Unesco, ses plages... Beaucoup de touristes aiment également découvrir à vélo les hauts-lieux des environs, non seulement pour prendre des vacances mais aussi passer le seuil de beaux domaines avec un alibi gouleyant. Certes, la Napa Valley est championne des visites vitivinicoles, mais en France, moins formatée, nous offrons un degré supplémentaire : la possibilité d'un imprévu, comme déboucher un flacon précieux pour de vrais *wine-lovers*. Mais l'œnotourisme n'est pas réservé aux grands ama-

teurs. Nous avons identifié quatre profils de visiteurs : les explorateurs recherchant des vins synonymes de plaisir, de partage et de convivialité. Ils aiment nos rosés en particulier. Les activistes voulant prendre soin de la planète, boire des vins bio, ils sont sensibles à nos engagements. Les traditionalistes aimant découvrir une histoire, un terroir, une région et un héritage générationnel et culturel. Les connaisseurs-collectionneurs recherchant les vins de caractère qui affirment une typicité, une identité de goût et traduisent de façon émotionnelle l'énergie d'un lieu. Ils forment une minorité d'experts. Notre collection de domaines, qui exaltent l'âme des châteaux, répond à toutes ces attentes.



Vue sur les vignes, au restaurant l'Art de Vivre, étoile Verte au Guide Michelin 2024.



La piscine de la Villa Soleilla au cœur des vignes du Château l'Hospitalet cultivées en biodynamie



Le Jazz Bar du Château l'Hospitalet où savourer en musique grands vins et Wine cocktails

Le Clos du Temple à Cabrières, dont le chai, surplombe le vignoble et se fond dans les courbes du paysage.



Au Clos d'Ora, pas de traction mécanique, les sols sont travaillés avec la mule. On devine le chai et sa chambre avec vue.



## Être un ambassadeur de cette culture méditerranéenne légitime ma liberté de créer pour faire émerger la qualité de nos terroirs (...)

### LE MEILLEUR ROSÉ DU MONDE

Nous rénovons le domaine de Cause, dans le terroir sidérolithique riche en fer du Lot, près de Cahors. Nous proposerons au printemps prochain une villa de quatre chambres au Château la Sauvageonne, qui surplombe les coteaux de schistes polyphoniques et les ruffes rouges, ces terres qui rappellent la puissance des forces telluriques. Au Clos d'Ora, une chambre permet de passer la nuit au cœur des vignes. A Cabrières, dans l'Hérault, au pied du pic de Vissou nous avons conçu le chai du Clos du Temple selon le nombre d'or afin de faire circuler les énergies et d'élever la matière. On peut même y séjourner, dans l'unique chambre, et s'y laisser porter par la magie des lieux, douze hectares, d'où provenaient jadis les vins dit vermeil servis à la table du Roi Soleil. Notre grand rosé Clos du Temple a d'ailleurs été élu, chaque année depuis 2019, meilleur rosé du monde.\* En cette fin d'octobre 2024, nous sortons de neuf semaines de vendanges pour couvrir tous nos domaines. Être vigneron est un acte de foi, et faire son vin, un acte de confiance ultime. D'ailleurs, nous célébrons, en

\* « Master » sur 5 millésimes consécutif de 2019 à 2023 au Global Rosé Masters, un concours de dégustation à l'aveugle organisé chaque année par le Drinks Business.

organisant tout au long de l'année des événements au Château l'Hospitalet, sur nos autres propriétés ou à notre *beach club*, dont un Festival de Jazz très couru en été, afin de perpétuer l'esprit de fête et l'amour de notre pays.

### ETRE UN AMBASSADEUR

L'art de vivre conduit mes activités, car il renferme l'histoire millénaire de notre région, ses traditions, ses vins et donc ses célébrations bien sûr. Être un ambassadeur de cette culture méditerranéenne légitime ma liberté de créer pour faire émerger la qualité de nos terroirs, mais aussi l'aspect multidimensionnel d'un breuvage qui nourrit le cœur des femmes et des hommes et favorise la transcendance, une énergie nouvelle et un mouvement vibratoire inédit. Avec sa dimension symbolique, transcendante, spirituelle et vibratoire, et sa fonction non vitale, la viticulture, pourrait être exemplaire et inspirer l'ensemble de la filière agricole. ■

A lire : Le vin Multidimensionnel, de Gérard Bertrand, Ed Origine Nature, sept 2024