



CHÂTEAU
L'HOSPITALET
WINE RESORT · BEACH · SPA
★ ★ ★ ★ ★

GÉRARD BERTRAND



*À la fois terrestre et insulaire,
niché dans le Parc Naturel de La Clape,
près de Narbonne, le Château l'Hospitalet
Wine Resort, Beach & Spa 5* offre une vue
infinie vers le bleu du ciel
et de la Méditerranée.
Ici, la vigne est le témoin d'une civilisation
millénaire, le paysage est l'architecte
du site, la lumière si particulière du Sud,
joue la décoratrice avec le soleil.*

La Nature, écrin de l'Art de Vivre	4
La Villa Soleilla	6
Le Château l'Hospitalet	8
L'Art de Vivre, cuisine nature et créative	10
Chez Paule	12
L'Hospitalet Beach	14
Le Spa Soleilla	16
Le Jazz Bar	18
L'Espace d'Art	19
L'Expérience Vin	21
Experientia, conciergerie oenotouristique et culturelle	22
Les activités au Château l'Hospitalet	24
Événements & séminaires	26



La Nature, écrin de l'Art de Vivre.

*D'un vin iconique, mondialement
réputé et cultivé en biodynamie, abritant
un hôtel de charme, le Château l'Hospitalet
s'est transformé en un Wine Resort 5*.*



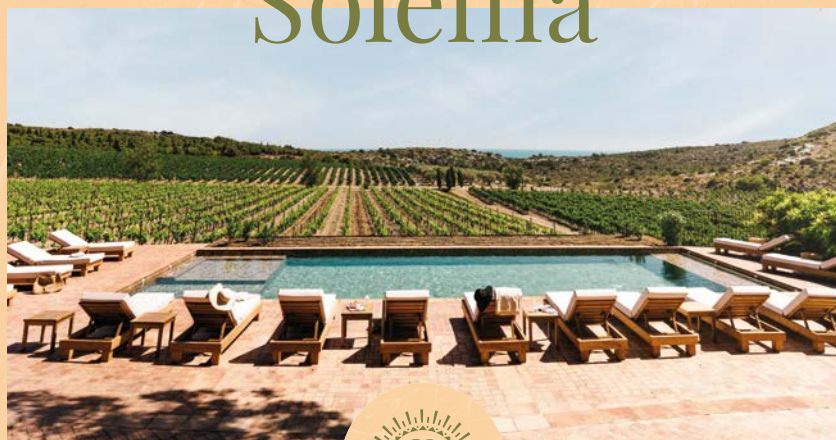
Depuis l'antiquité, l'Hospitalet est un lieu d'accueil. Tradition cultivée et embellie pour être aujourd'hui un Wine Resort cinq étoiles entièrement dédié à l'art de vivre, à la découverte des vins et d'un terroir. Ode au bien-être, pur retour à l'essentiel. Dans ce domaine de 1 000 hectares, le luxe c'est aussi l'espace et la nature. Un Wine Resort d'exception où l'expérience autour

du vin, de la nature, de l'art, des plaisirs gourmands, est au cœur d'un séjour rare.

Entre rangs de vignes sagement ordonnés et parc ombragé, le Château L'Hospitalet et la Villa Soleilla offrent 41 chambres dont 28 suites, avec côté table, des offres culinaires plurielles toujours autour du vin et des expériences œno-touristiques mémorables.



La Villa Soleilla



Sur les hauteurs du Château l'Hospitalet, la Villa Soleilla domine, laissant apercevoir la mer au-delà des vagues de vignes.

Avec ses 11 suites, sa piscine, et son spa, la Villa Soleilla est la résidence ultime du Resort. Un must. On s'y ressource, on s'y relaxe, on s'y enivre de nature. En extérieur comme à l'intérieur.

De 40m² à 96m², toutes équipées de king size et double vasques dans les salles de bain, les suites ont annexé le paysage : une décoration épurée, élégante, raffinée. Mobilier en bois brut et lisse, sol frais du travertin clair juste habillé de tapis ronds moelleux, murs blancs, grandes baies vitrées pour le soleil invité permanent. Du vert tendre, olive, du beige et une palette de terracotta, vieux rose, brique, sienne, terre brûlée...

Ces teintes chaudes et douces colorient délicatement un mur de chaque suite où un claustra en bois naturel entoure la tête de lit. Coussins, fauteuils, luminaires, bouts de lit en coton épais ajouteront la touche de couleur dans cet univers naturel, laissant ainsi le premier rôle au paysage extérieur.

Les longues terrasses ou jardins privés des suites abritent un coin salon et deux transats, pour un petit déjeuner frais comme un matin



ou une séance de méditation en écoutant le silence.

Snacks, jus bio et détox, verre de vin rosé (ou autres, la palette est large !) le chef régale à l'envie d'assiettes légères gourmandes pour picorer au bord de la piscine du Soleilla, à l'ombre de grands parasols immaculés.

Et juste avant les derniers rayons de soleil, ne pas manquer l'apéritif convivial et bucolique, notes jazzy en fond sonore. Un moment de douceur et de plénitude.





Le Château l'Hospitalet

*Au coeur d'une nature choyée,
le domaine offre une vue vers un infini
de ciel et de mer.*

Au Château, 17 belles suites et 13 chambres supérieures (minima 30m²) s'éparpillent dans les trois bâtisses aux deux étages, vue parc ou vignes.

Une décoration à peine plus colorée, dynamique mais le naturel reste le fil conducteur. Parquet au sol pour toutes les chambres, coin salon canapé pour les suites, accueillant aisément

une famille, la lumière omniprésente est juste domptée par des doubles rideaux pastels.

Quelques suites ont leur petit jardin privatif face au parc dont une avec jacuzzi, d'autres sont en duplex, certaines peuvent se privatiser par deux et celles du bâtiment ocre rouge, très Toscane, surplombent la sublime allée d'oliviers.



L'Art de Vivre



Cuisine nature & créative

Véritable vitrine de l'art de vivre méditerranéen tout en incorporant une touche de modernité, l'Art de Vivre est sous la conduite du Chef Laurent Chabert, aux commandes depuis 08 ans au Château l'Hospitalet.

Il est désormais accompagné du Chef Sommelier Pierre-Alexis Mengual, pour

proposer une expérience inédite de cuisine verticale dans un cadre entièrement repensé, juste entre terre et ciel.

Ici, la nature est reine, magnifiée, partie intégrante du décor au travers des baies vitrées, et dans l'assiette un parfait équilibre toujours réalisé en accord avec les grands vins des Domaines Gérard Bertrand.



Avec un accueil très personnalisé, les convives sont invités à vivre une expérience gastronomique unique, composée par la cuisine du Chef et l'équipe en salle.

Accompagné de sa brigade, le Chef Laurent Chabert réalise une cuisine créative, mettant en valeur le terroir Languedocien et la biodiversité. Travaillant au maximum avec des produits bio et des préparations biodynamiques, le Chef met un point d'orgue à respecter le rythme des



saisons dans le choix des produits travaillés. C'est avec le calendrier lunaire qu'il construit ses menus et ses compositions verticales.

Les menus sont établis selon la cueillette et arrivages ultra locaux du jour, et changent d'une journée à l'autre. Les cuvées d'exception et vieux millésimes de la cave personnelle de Gérard Bertrand sont précieusement sélectionnés par le Chef Sommelier pour un mariage parfait avec les créations du Chef.



Chez Paule



*Le goût de l'authenticité
et du charme d'antan.*

Être née le 1^{er} janvier 1900 prédestinait sans doute la grand-mère Paule Bertrand à une vie hors norme ! Elle traversa en effet le 20^{ème} siècle avec bravoure en élevant neuf enfants. Elle acquit des terres et y planta des vignes pour y produire du vin. Elle cuisina avec

amour toute sa vie pour de grandes tablées familiales et laissa en héritage un précieux cahier de récits et... de recettes qui inspirent aujourd'hui la carte du nouveau restaurant qui lui rend hommage.

Des plats héritage du Languedoc

Interprétées au goût du jour par le Chef, les recettes de Paule sentent bon les traditions de toute la région et se cuisinent dans la grande cheminée du restaurant, au feu de bois ou en cocottes. Le menu suit les saisons et la suggestion du jour se décide chaque matin selon le marché.

La carte des vins guide les convives à la découverte des grands terroirs et appellations du Languedoc Roussillon. Le décor de bois, de pierre et d'objets chinés invite à savourer nos traditions autant que les bienfaits du temps présent.



Expérience Dessert & Cocktail de
nos Chefs Pâtissier et Sommelier



Une sélection de fromages
de nos partenaires locaux

L'Hospitalet Beach



À quelques minutes en voiture du Resort, l'Hospitalet Beach se déploie sur une large plage : décoration aux tons naturels, bois, teck, mur végétal, plantes vertes et... l'esprit Sud pour l'ambiance.

L'Hospitalet Beach rayonne de mai à septembre à seulement quelques minutes du Wine Resort, les pieds dans l'eau.

Côté plage, les clients pourront se prélasser toute la journée sur des transats et lits à baldaquin, avec vue sur la Méditerranée, ou profiter du cadre pour une session de paddle.



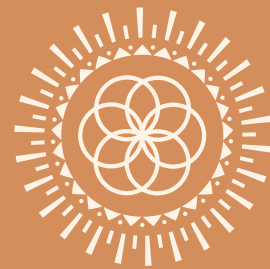
Même si la convivialité, les activités ludiques, les soirées festives, sont au menu de l'Hospitalet Beach, la table tient son rang, fidèle à l'engagement du chef sur les produits de qualité.

Côté restaurant, un large bar à vin et cocktails et la cuisine du Chef ouverte midi et soir. Planchas à partager, végétariennes, huîtres du bassin de Thau, tartares de poissons, carpaccio de bœuf... Le chef va aussi privilégier la cuisine du marché, selon les arrivages du jour, pour quelques assiettes de haut vol.

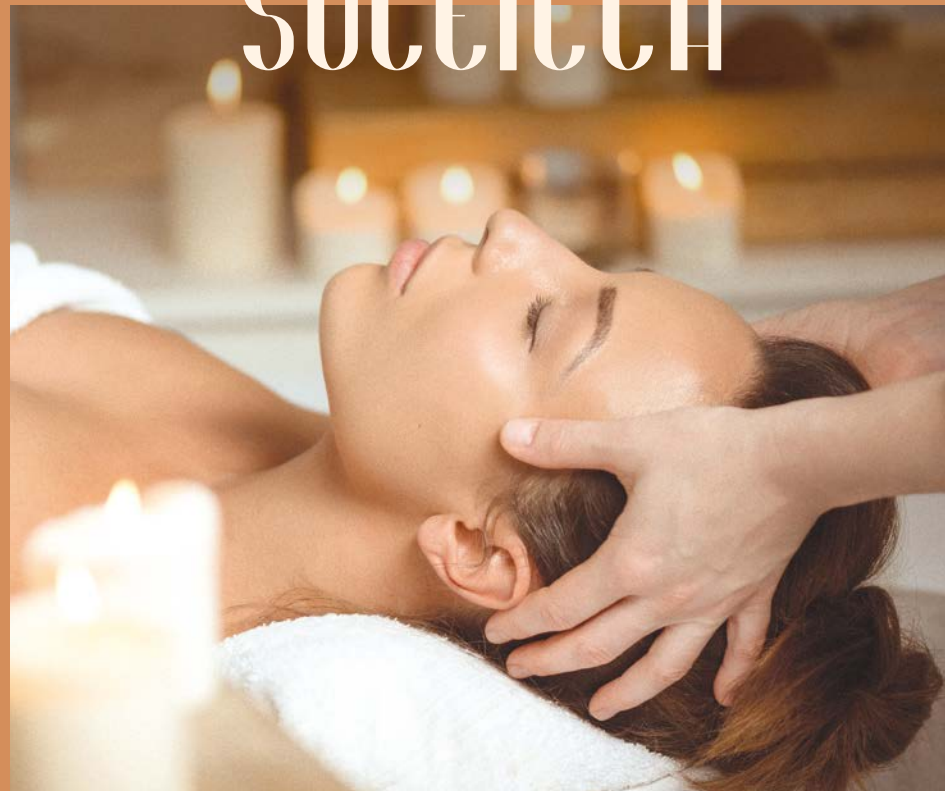
La conséquente carte de vins permet de découvrir les vins Gérard Bertrand, dont quelques grandes cuvées servies au verre pour le plaisir.

Ballets de jéroboams de rosé Gris Blanc ou de bulles Code Rouge au soleil couchant, quand la « note bleue » prend le pas sur les vagues parties faire leur nuit. Instants magiques.





SPA SOLEILLA



*Un espace de pure détente,
pour se ressourcer dans
un cadre idyllique.*

LE SPA SOLEILLA : UNE INVITATION À RAYONNER

Au Spa Soleilla, nous créons des expériences uniques et holistiques qui harmonisent le corps et l'esprit. A l'aide de produits concentrés en actifs et de techniques avancées, nos soins sont régénérateurs et équilibrants. Situé au coeur d'une villa surplombant les vignes, vivant au rythme du soleil, notre spa est une invitation à rayonner.



Passez entre les mains de nos expertes pour vous offrir une expérience féérique et profitez de nos installations au cœur de la nature :

- un spacieux sauna et une salle de repos régénératrice
- trois spacieuses et élégantes cabines de soins au confort extrême,
- des partenaires de haute renommée pour une offre de soins holistiques et dermo-cosmétiques.

BIOLOGIQUE
RECHERCHE
PARIS

Holidermie
HOLISTIC BEAUTY



Pour une expérience mémorable de dégustation, direction sans hésiter le Jazz Bar.

Au coeur du Wine Resort, dans une ambiance lounge, Le Jazz Bar conjugue au présent passion du vin, voyage aromatique et sens de l'accueil.

Hommage aux légendes du Jazz et aux artistes qui se sont produits depuis près de vingt ans sur la scène du festival Jazz à l'Hospitalet, la carte du Jazz Bar promet une sélection de cocktails emblématiques, mais aussi des cocktails signature, à base de vin. Comme notamment le cocktail « Golden Sax », élaboré autour du vin Orange Gold.

Que ce soit dans l'un des canapés à l'intérieur ou à table sur la terrasse ensoleillée, le bar à vin accueille à tous moments de la journée les papilles qui ont soif de découvertes.



L'Espace d'Art

Chaque année, au rythme des saisons, le Wine Resort multiplie les occasions de mettre en avant l'Art... La musique lors du festival de Jazz, mais aussi les artistes peintres, photographes et sculpteurs, partie intégrante de l'Art de Vivre selon Gérard Bertrand.

Le Château l'Hospitalet dispose depuis près d'une dizaine d'années d'une belle salle dédié pour accueillir les créateurs et mettre leurs oeuvres en valeur : l'Espace d'Art.

Deux fois par an, le Wine Resort accueille une exposition au sein de l'Espace d'Art, et s'exporte dans ses restaurants, la boutique

et les espaces extérieurs du Domaine, parfois accompagnée d'une projection vidéo inédite et exclusive d'oeuvres de l'artiste sur les façades des bâtiments du Resort.

Après Yann-Arthus Bertrand, Nikos Aliagas, Claude Guénard, Robert Combas, c'est au tour du carcassonnais Louis Jammes d'exposer une partie de son panthéon personnel jusqu'en avril 2023.

Ouvert 365 jours par an, l'espace d'Art est accessible gratuitement à tous les curieux et passionnés d'Art



L'expérience Vin

*Visite du Château l'Hospitalet
Initiation à la dégustation et masterclasses*

Outre les diverses offres de restauration avec des accords toujours recherchés et liés au lieu et au moment de consommation, l'expérience mémorable au Château l'Hospitalet se conjugue aussi autour du vin.

Le client non initié commencera par une visite du domaine, au cœur des vignes et dans le chai, suivi par une dégustation à la boutique où nos cavistes guideront ses premiers pas. Sur réservation, par petits groupes, les dégustations pour les résidents

sont privatisées dans une salle dédiée.

Wine Resort oblige, voilà l'endroit idéal pour aller plus loin dans la connaissance des vins avec une initiation à la dégustation, voire même des masterclass avec dégustation commentée des plus grandes cuvées des Domaines & Châteaux Gérard Bertrand, animées par des experts, alliant cours et dégustation, pour une expérience sensorielle unique.

Experientia

BY GÉRARD BERTRAND

Conciergerie œnotouristique et culturelle



*Experientia vous accueille et œuvre toute l'année
pour vous proposer des expériences sur-mesure
et immersives autour du vin et de la gastronomie.*

*Nos experts passionnés vous font voyager
géographiquement et sensoriellement selon vos envies.*



INITIATION À LA DÉGUSTATION

Au gré des saisons, une belle aventure œnologique : une heure d'initiation à la dégustation, entre terroir, découverte sensorielle et dégustation. Un moment intimiste avec notre expert vin pour partager ensemble les bases d'une dégustation réussie.



MASTERCLASSES

Des masterclasses personnalisées autour de nos Grands Vins, Parcelles et vins iconiques, un voyage sensoriel célébrant l'histoire et la culture de notre région, brillamment animées de notre expert vin. Une découverte de l'esprit de nos terroirs, très chers à Gérard Bertrand.



VISITES DE DOMAINES

Au départ du Château l'Hospitalet, plusieurs expériences immersives au cœur de trois domaines & Châteaux Gérard Bertrand. A la demi-journée ou à la journée, partez à la découverte de terroirs exceptionnels, éveillez vos sens autour de dégustations et régalez vos papilles lors d'un déjeuner authentique dans l'un de nos restaurants.



EXPÉRIENCES EXCLUSIVES

Une expérience inédite et exclusive, la privatisation, sur demande, de nos domaines iconiques est l'offre ultime de notre agence. Après la visite privée du domaine, notre expert vin et majordome vous installera dans la suite du Clos d'Ora, Clos du Temple ou de la Villa Soleilla, et vous accompagnera lors d'une dîner protocolaire d'exception pour y passer une nuit exclusive.



Les activités au Château l'Hospitalet



*Pour que chaque moment soit un plaisir,
une évasion, un instant de plénitude.*

Disséminés de part et d'autre du Château, piscine, salle de gym équipée, tennis, putting green de golf, practice avec filet, spa, tennis de table et trois parcours pédestres balisés dans le domaine, tous accessibles aux clients du Resort.

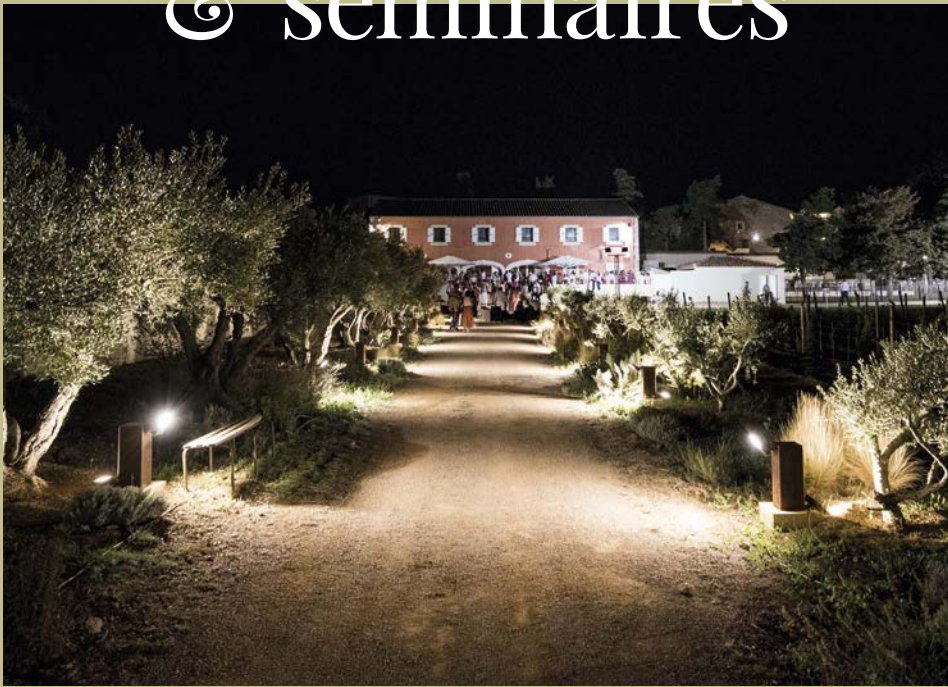
Lieu convivial par excellence, la boutique du domaine vous propose des dégustations, sept jours sur sept.

Piscine chauffée.



Découvrez toute la gamme des vins Gérard Bertrand à la boutique.

Événements & séminaires



*Le Château l'Hospitalet
est le cadre idéal pour les journées
ou les soirées événementielles.*

Le Château l'Hospitalet est un cadre idéal pour les journées ou les soirées événementielles de tous types : lancement de produits, formations, animations de réseaux, défilés, rallyes....

Avec des installations adéquates, été (parc ombragé et terrasses) et hiver (chai pour les conventions ou grands diners) le Château l'Hospitalet a une équipe dédiée et rompue à ces manifestations. En outre, le Resort possède une salle de projection et un vaste parking, des salles de séminaire équipées de matériel avec possibilité de réunions en visio

Toutes les activités œnologiques, dégustations et masterclass, la visite d'autres domaines ainsi que d'autres activités sportives et culturelles sont organisées sur demande à la réservation du séminaire.

Le cadre unique et bucolique du Wine Resort est un lieu magique pour un mariage. Tout le Château est privatisable ou en partie selon le nombre d'invités. La Villa et ses douze suites avec un dîner intimiste autour de la piscine ou un grand buffet dans le Parc du Château (sonorisation et éclairages prévus).

Les salles

MÉDITERRANÉE (46m²)

Dispositions :

Théâtre **35 places**
U **30 places**
Classe **12 places**

LA CLAPE (42m²)

Dispositions :

Théâtre **25 places**
U **16 places**
Classe **20 places**

CENTAURÉE (32m²)

Dispositions :

Théâtre **20 places**
U **12 places**
Classe **10 places**

SALLE CINÉMA

Salle de **54 fauteuils** de cinéma, pouvant servir de salle de conférences.

Pour toute demande d'informations, nous consulter.

Les espaces de réception

CHAI BLANC (950m²)

Dispositions :

Théâtre **300 places**
Classe **120 places**
Cocktail **700 places**
Repas assis **500 places**

GALERIE DU CHAI ROUGE (205m²)

Dispositions :

Théâtre **250 places**
Cocktail **200 places**

Nos espaces de restauration sont aussi privatisables sur demande. N'hésitez pas à nous consulter pour toute requête spécifique.

Contact : groupes@gerard-bertrand.com



Château l'Hospitalet

Route de Narbonne Plage, 11100 Narbonne.

Tél : 04 68 45 28 50

Fax : 04 68 45 28 78

www.chateau-hospitalet.com

Accès par autoroutes

Aéroport Montpellier : 120 km, 1h00

Aéroport Toulouse Blagnac : 170 km, 1h40

Aéroport Barcelone : 275 km, 2h40

@chateaulhospitalet

