



**CHATEAU
FOURCAS HOSTEN**

Millésime 2015

Fleur blanche intense



L'hiver 2014-2015 aura été assez frais, s'achevant par un mois de mars significativement plus froid que la moyenne observée depuis 2000. Ces conditions fraîches en fin d'hiver ont retardé le débourrement jusqu'aux premiers jours d'avril. Ce léger retard sera rapidement compensé par les températures très douces à partir du 10 avril, favorisant un développement homogène. Se déroulant dans des conditions associant des températures légèrement supérieures à la moyenne et de faibles précipitations, la floraison s'est ensuite révélée superbe. La première partie de l'été s'est installée dans un contexte très sec sans précipitation entre le 15 juin et le 26 juillet. Commencée tôt, la véraison s'est très bien enclenchée, parfaite entre le 5 et le 15 août.

Dates de récolte

- Sauvignon blanc : les 7, 9 et 10 septembre
- Sauvignon gris : les 7 et 11 septembre
- Sémillon : le 11 septembre

Assemblage

- 82 % Sauvignon blanc
- 17 % Sauvignon gris
- 1 % Sémillon

Rendement

15 hl/ha

Elevage

- 37 % barriques neuves en gros contenants (300L-500L)
- 52 % barriques de 1 vin
- 15 % barriques de 2 vins

Production

3.561 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Le 29 avril 2016

Degré alcoolique

14,5 % Vol.



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2015

Revue de Presse



JamesSuckling.com – Février 2018 / **Note : 92/100**

“Lots of fresh apples, pears and melon. Only medium-bodied but with long lemon and green-mango flavors preceding the mineral finish. Delicious now, but should hold through at least 2022.”



Le Mag – Août 2017

« Pour le Château Fourcas Hosten, produire un grand vin blanc, c'est l'occasion d'exploiter les qualités d'un terroir, Listrac-Médoc, réputé autrefois pour ses excellents vins blancs autant que pour ses rouges. Ce Fourcas Hosten blanc 2015 (...) offre au nez des arômes de fleurs blanches, puis de fruits à chair blanche, de reine-claude. En bouche, les fruits sont toujours présents avec une touche de miel et une pointe vanillée. »



Centre Presse – Juillet 2017

« Un profil aromatique de fleurs blanches annonce une structure ample et élégante pour une finale intense et fraîche. »



Sud Ouest Gourmand – Juin 2017

« Travaillé comme un grand cru, ce vin élégant et racé est déjà complet, comme un surdoué. Six mois en barriques lui donnent un toucher de bouche aussi limpide et gracieux qu'un revers de balle de Roger Federer. »



La Revue du Vin de France – Février 2017 / **Note : 14/20**

« Le vin affiche un joli nez net, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est droite, d'ampleur moyenne avec un élevage qui l'habille bien. Un vin franc et immédiat que l'on boira sur son fruit.»



L'OBS – Rachel Lemoine – Novembre 2016

« Créé depuis le millésime 2014, le blanc du château Fourcas Hosten se positionne d'emblée parmi les grands. Dominé par le sauvignon blanc (82%), complété par 17% de sauvignon gris et 1% de sémillon, il exhale un joli parfum de fleurs blanches. Sa structure est ample et fraîche pour une finale intense. »