



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2012

Un fruit gourmand



Les premières fleurs ont été observées autour du 25 mai. Les conditions sont devenues très favorables à partir de la mi-juillet. Les mois d'août et de septembre, chauds et secs, ont permis de gommer les écarts de maturité. Les températures maximales ont été particulièrement élevées lors de la deuxième quinzaine d'août, l'année 2012 rejoignant ainsi 2000 et 2009 pour les mois d'août les plus chauds après 2003. Le millésime 2012 au Château Fourcas Hosten s'est caractérisé par des vendanges très tardives par rapport aux autres propriétés de l'appellation Listrac-Médoc, et même des autres appellations du Médoc. Il s'agissait d'une prise de risque importante, certes, mais facilitée par le très bon état sanitaire des raisins jusqu'à la récolte, résultat d'un travail exigeant au vignoble tout au long du cycle végétatif (effeuillages, échardages, travail du sol...). Ce millésime s'est démarqué également par son faible rendement à l'hectare : 42 hl/ha. De cette petite récolte est issu un millésime très sérieusement constitué et capable d'un long vieillissement.

Dates de récolte

- Merlot : du 10 au 20 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 15 au 20 octobre
- Cabernet Franc : le 20 octobre

Assemblage

- 53 % Merlot
- 45 % Cabernet Sauvignon
- 2 % Cabernet Franc

Rendement 42 hl/ha

Elevage

- 38 % barriques neuves
- 40 % barriques de 1 vin
- 15 % barriques de 2 vins
- 7 % en cuve béton

Production

130.000 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Du 5 au 9 mai 2014

Degré alcoolique

12,5 % Vol.



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2012

Revue de presse



Challenge International du Vin - Avril 2016

Médaille d'Or obtenue lors de la 40^{ème} édition du Challenge International du Vin ayant eu lieu les 1 et 2 avril 2016 à Bourg sur Gironde, France.

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

JancisRobinson.com - Octobre 2014 / **Note : 16/20**

“Fully ripe dark fruit. Lightly perfumed. Good harmony on the mid palate, lightish but refined and fresh. Maybe the tannins are just slightly drying on the finish..” – Plage de dégustation : 2017-2025.



Le Guide Hachette des Vins – Sélection 2016

« Ce listrac s'ouvre agréablement sur de fines notes épicées (vanille et cannelle) et toastées. Après une attaque en souplesse, le palais connaît une jolie montée en puissance, porté par des tanins de bonne tenue, sans excès de vigueur. Un beau représentant de son appellation. » Plage de dégustation : 2017 / 2020.

Decanter
the world's best wine magazine

Decanter - Avril 2013 / **Note : 16/20**

“Rich colour, good depth of spicy cassis fruit, quite fleshy, new oak, much improved quality here.” Plage de dégustation : 2015 – 2024.

LE FIGARO.fr
VIN

Le Figaro Vin – Bernard Burtschy / **Note : 15,5/20**

“Fourcas Hosten a élaboré en 2012 un vin souple et ample avec de belles notes boisées, l'ensemble possède beaucoup de charme, une vraie densité et une belle finale épicée. »

TASTED
100% BLIND

Tasted 100% blind – Octobre 2014 / **Note : 89/100**

“Dark purple red with violet hue and black centre. Aromatic nose with distinct oak influence, hints of toasted notes, vanilla, coffee and mild spices. On the palate freshness and medium weight, good length with firm tannins.”



Le Guide des Meilleurs Vins de France 2016 - Juillet 2015
Note : 15,5/20

“Un excellent rapport qualité-prix à ne pas laisser passer. Le 2012 est aussi une réussite, avec un joli gras et un côté séduisant (...).”