CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2015

La richesse d'un grand millésime

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. Et ce particulièrement sur les 18 hectares conduits en viticulture biologique sur le plateau de Fourcas. 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. Les vendanges ont duré presque un mois, en multipliant les pauses.

Dates de récolte

- Merlot : du 18 septembre au 5 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 5 au 13 octobre
- Cabernet Franc : le 7 octobre

Assemblage

- 54 % Merlot
- 45 % Cabernet Sauvignon
- 1 % Cabernet Franc

Rendement

40 hl/ha

Elevage

- 39 % barriques neuves
- 39 % barriques de 1 vin
- 22 % barriques de 2 vins

Production

135.000 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Du 5 au 11 mai 2017

Degré alcoolique

13 % Vol.

Château Fourcas Hosten – F-33480 Listrac-Médoc - +33 (0)556 580 115 – contact@fourcas-hosten.com – www.fourcas-hosten.com

CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2015

Revue de Presse

JamesSuckling.com – Janvier 2018 / Note : 91

"Deeper and more complex than most 2015 Listrac wines, this has a serious mineral core that gives the finish considerable impact. Impressive length and vitality. You can drink it now, but this will expand as it matures at least through 2025."

JancisRobinson.com / Note : 16+/20

"Mid crimson. Quite consciously ripe fruit on the nose. Cool, calm and collected on the palate with rather drying tannins on the end."
Drink : 2022-2030

Le Guide des Meilleurs Vins de France 2019 / Note : 16,5/20 ♥

« Le 2015 est toujours prometteur, de belle intensité et a conservé une finale tendue, mais bien enrobée. Une valeur sûre pour le domaine. »

Wine Enthusiast – Roger Voss / Note : 91-93

"Barrel Sample. A wine that is poised between tannins and light fruitiness, this has fine acidity and just the right amount of concentration. There is a touch of spice from the wood aging at the end."

Bettane+Desseauve – Thierry Desseauve – Mars 2018 / Note : 17/20

« Demeurant à tarif toujours abordable malgré une progression qualitative depuis dix ans et une régularité au meilleur niveau, Fourcas Hosten pourrait être le meilleur rapport qualité-prix du Médoc. Ce 2015, tout en densité élégante, à la saveur et au fruité brillant, possède beaucoup de charme et d'intensité. »

Le Point – Jacques Dupont / Note : 15,5/20

« Fruité noir, de la chair, profond, cerise, suie, savoureux, tendu, bon potentiel. »