CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2014

Le premier

La chaleur de l'hiver a été bénéfique en favorisant un démarrage précoce de la vigne. Il n'a gelé que 8 fois, en novembre et en décembre. Le printemps s'est caractérisé par des températures élevées, mais contrebalancées par des températures fraîches la nuit. Les bourgeons n'ont donc vraiment commencé à se développer que vers la mi-mars, conservant deux semaines d'avance. Le mois d'avril a été très sec. En juin, l'étape de la floraison s'est déroulée de manière excellente. Puis, à partir de juillet, la véraison est apparue plus désorganisée : commençant tôt et se terminant tard, avec des changements de couleur étalés jusqu'après la mi-août. L'été s'est révélé décevant. Mais, à partir du 29 août, un été indien incroyable s'est installé. Grâce à cette météo estivale extraordinaire, les équipes ont vendangé au rythme voulu, pouvant patienter jusqu'aux seuils de maturité souhaités.

Dates de récolte

- Sauvignon blanc : du 12 au 18 septembre
- Sauvignon gris : le 8 septembre

Assemblage

- 84 % Sauvignon blanc
- 16 % Sauvignon gris

Rendement

10 hl/ha

Elevage

- 60 % barriques de 1 vin
- 40 % barriques de 2 vins

Production

1.675 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Le 6 mars 2015

Degré alcoolique

13,5 % 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 2014

Revue de Presse

Cuisine et Vins de France – Karine Valentin – Septembre 2016

« La propriété entièrement rénovée par les frères Momméja à Listrac franchit chaque année une marché dans le sérieux de ses vins. La nouveauté en 2015, c'est le blanc, une parcelle bienfaitrice du sauvignon plantée au cœur du domaine offre cette étiquette portée par un superbe millésime. Franc et délié, le vin rond et charnu possède une finale en dentelle. Réussite parfaite. »

Le Monde – Laure Gasparotto – Juin 2016

« Voici le premier millésime en blanc du château. Et son premier vin en culture biologique. Petite révolution donc. Sauvignons blanc et gris, récemment plantés, donnent ici leurs premiers fruits. Très peu de bouteilles pour ce début, mais ceux qui auront la chance d'y goûter découvriront un vin savoureux et élégant qui s'achève sur une belle sensation de fraîcheur. »

L'Alsace – Mai 2016

« Le millésime 2014 est élaboré à partir de sauvignon blanc (84%) et gris, qui s'épanouissent sur ce beau terroir. Malgré la grande jeunesse des vignes, 3 ans, c'est un vin élégant, d'une belle fraîcheur, avec des arômes de fleurs et d'agrumes. C'est un vin unique puisque le millésime 2015 comportera également un peu de sémillon (planté après le sauvignon). »

EN MAGNUM – Nicolas de Rouyn – Avril 2016

« Pureté et soyeux, palette aromatique plus que séduisante, tout petit volume, prix étudié, tout y est pour que le succès y soit. »

Valeurs Actuelles – Avril 2016

« (…) ce 2014 est unique. Il est aussi rare, seulement 1675 bouteilles sont produites. Son élevage est discret, pas de bois neufs, uniquement des fûts d'un vin (60%) et de deux vins (40%). Et le résultat est bluffant. Le vin est nerveux, dynamique, au nez de fruits jaunes et d'épices. La bouche est ample, large, profonde, dotée d'un bel amer en final. »

Terre de Vins – Octobre 2015

« Bien qu'issu de très jeunes vignes, ce blanc 2014 présente un joli potentiel : élevage discret, nez de fleurs blanches et d'agrumes, bouche légèrement pâte d'amande, typicité maîtrisée du sauvignon.. Il ne fait pas de doute que ce vin séduira les amateurs. »