



## CHATEAU FOURCAS HOSTEN

*Millésime 2018*

**Eclatant !**



Le millésime 2018 se caractérise par deux périodes bien distinctes. La première, chargée d'incertitudes avec pluviométrie record, grêle le 21 mai et mildiou. Puis à partir de fin juin une météo parfaite, favorisant une maturité optimale et une concentration incroyable. Les vendanges se sont déroulées en toute sérénité, avec de très belles journées ensoleillées et chaudes, alternées de nuits fraîches. C'est le second millésime en conversion biologique.

2018 est l'année de lancement de la biodynamie (16ha).

Le profil 2018 : tout en fraîcheur et minéralité.

### Dates de récolte :

- Sauvignon blanc : les 11, 12, 13, 14, 17, 18 et 20 septembre
- Sauvignon gris : le 4, 10 et 14 septembre
- Sémillon : les 17 et 21 septembre

### Assemblage :

- 70% Sauvignon blanc
- 18% Sauvignon gris
- 12% Sémillon

### Rendement :

29 hl/ha

### Production :

7.200 bouteilles (prévisionnel)

### Date de mise en bouteille au château :

1 et 2 juillet 2019

Degré alcoolique : 14,5 % Vol.

### Analyses :

AT : 4,8 g/L PH : 3,12 AV : 0,42 g/L SO<sub>2</sub>L : 20 mg/L SO<sub>2</sub>T : 60 mg/L





CHATEAU  
FOURCAS HOSTEN

*Millésime 2018*

**Eclatant !**



## Viticulture

Appellation : Bordeaux

Oenologue conseil : Athanase Fakorellis

Superficie totale : 2,2 ha

Superficie en production : 2,2 ha

Terroir : argilo-calcaires

Age des vignes :

- Sauvignon blancs et gris : 7 ans
- Sémillon : 6 ans

Densité : 8.333 pieds/ha

Encépagement :

- 1,5 ha Sauvignon blanc
- 0,4 ha Sémillon
- 0,3 ha Sauvignon gris

Taille : Guyot Mixte

Vendange : 100% manuelle pendant 10 matinées, en cagettes ajourées de 7kg mises au froid à la parcelle

## Oenologie

Au chai, toutes les étapes sont effectuées par gravité. Pressurage entre 4h et 20h après récolte (cagettes restant à 5°C). Utilisation des pressoirs verticaux d'une capacité de 12hl (800kg grappe entière) :

20 pressurages différents pour tenir compte des différents cépages et porte-greffes. Le pressurage se fait sous inertage CO2 pendant 7h et l'écoulage des jus par gravité dans des cuvons en inox thermorégulés et inertés à l'azote de 3,5hl (fabriqués sur mesure), puis dans les barriques.

Démarrée en cuvons, la fermentation alcoolique se poursuit 24h après en barrique pour une durée de 8 à 10 jours, à une température entre 17 et 23°C. La vinification se réalise sans soufre ajouté : 1<sup>er</sup> sulfitage mi-octobre en début d'élevage.

## Elevage

Elevés pendant 6 mois en barriques, les vins sont bâtonnés manuellement selon un programme de bâtonnage sur lies fines adapté à chaque barrique : plusieurs fois par jour pendant 3 semaines à 1 mois, puis 1 fois par jour, puis 1 fois par semaine. Autant de fréquences déterminées par la dégustation des lots et le niveau de construction du vin. Pour un apport très mesuré en bois : 29% de barriques neuves en "gros contenants" (300L, 400L), 26% de 1 vin, 25% de 2 vins et 20% de 3 vins (qui ne sont pas conservées pour l'élevage).

Collage à la bentonite.

