



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2017

Eclatant !



Les 2,2 hectares de blanc sont travaillés à **100% en viticulture biologique** depuis les premières plantations en 2012 ; la propriété ayant déposé ses dossiers auprès d'ECOCERT pour une certification à horizon 2 ans. La mi-floraison a démarré par les Sauvignon gris le 27 mai, puis les Sauvignon blanc le 28 et les Sémillon le 29. Première session d'échardage et effeuillage manuels le 12 juin pour les Sauvignon blancs et gris et le 5 juillet pour les Sémillon. Seconde session des Sauvignon blancs et gris le 12 juillet. La véraison a commencé le 20 juillet pour se terminer le 7 août. Les vendanges micro-parcellaires ont duré 6 jours.

Ce 4^{ème} millésime offre une acidité ciselée, alliant densité et complexité aromatique. Un 2017 précis et très élégant.

Dates de récolte

- Sauvignon blanc : le 29 août, puis les 5, 8, 11 et 12 septembre
- Sauvignon gris : le 29 août, puis les 4 et 8 septembre
- Sémillon : le 8 septembre

Assemblage

- 77 % Sauvignon blanc
- 20 % Sauvignon gris
- 3 % Sémillon

Rendement

24 hl/ha

Elevage

- 26 % barriques neuves en gros contenants (300L - 400L)
- 28 % barriques de 1 vin
- 30 % barriques de 2 vins
- 16 % barriques de 3 vins

Production

5 448 bouteilles et 271 magnums

Date de mise en bouteille au château

02 mai 2018

Degré alcoolique : 12,5 % Vol.



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2017

Revue de Presse



JamesSuckling.com – Janvier 2020 / **Note : 90**

« Lightly reductive lemon and grassy notes. The palate has a vibrant core of fresh acidity and delivers a succulent juicy and quite citrus focused feel. A blend of 77% sauvignon blanc, 20% sauvignon gris and 3% semillon. Drink now. »

Le Monde

Le Monde – Laure Gasparatto – Avril 2018

« En blanc, il offrira de réelles surprises, notamment version sec. A Fourcas Hosten, en Listrac Médoc, par exemple, le blanc 2017 est sans doute le plus beau de l'histoire du Château : il offre des perspectives vraiment alléchantes. »



La Revue du Vin de France – Olivier Poels – Juin 2018 / **Notes : 14-15/20**

“Vif et doté d'un bel éclat, voici un joli blanc pour l'apéritif, à la fois frais et porté de par de jolis amers en finale.”



Bettane+Desseauve – En Magnum – Nicolas de Rouyn – Juin 2019

“Il a un côté irresistible [...] capable d'aller de l'apéritif à la table. Sa pointe saline lui permettra également de jouer avec des fruits de mer.”



Jean-Marc Quarin – Avril 2018 / **Notes : 15,5/20**

« Ma meilleure note jamais mise en primeur. Voici le challenger et voisin du Cygne de Fonréaud. Les vignes sont jeunes, mais le potentiel fort. Attention cependant à ne pas élever trop longtemps. La sapidité y perd. »



RVI – Vladimir Kauffmann – Mai 2019

« Il dévoile un nez complexe de fruits blancs mêlés à de douces notes d'amande. Puis, offre une bouche à l'acidité ciselée dotée également d'une tension acidulée. La finale est harmonieuse et très élégante. Un quatrième millésime précis et très élégant. »