CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2017

Riche et subtil

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 4ème 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

6.000 bouteilles (prévisionnel)

Date de mise en bouteille au château

Fin avril / début mai 2018

Degré alcoolique : 12,5 % Vol.

Analyses (16.03.2018) :

AT : 5.38 g/L PH : 3.11 AV : 0.33 g/L SO2L : 20 mg/L SO2T : 66 mg/L

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

CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2017

Riche et subtil

Viticulture

Appellation : Bordeaux
Œnologue conseil : Athanase Fakorellis
Superficie : 2,2 ha
Terroir : argilo-calcaires
Age des vignes :
• Sauvignon blancs et gris : 6 ans
• Sémillon : 5 ans
Densité : 8.333 pieds à l'hectare
Encépagement :
• 1,5 ha Sauvignon blanc
• 0,4 ha Sémillon
• 0,3 ha Sauvignon gris
Taille : Guyot Mixte
Vendange : 100% manuelle, en cagettes de 7kg mises au froid à la parcelle

Œnologie

Au chai, toutes les étapes sont effectuées par gravité. Pressurage entre 4h et 20h après la récolte (cagettes restant à une température de 5°C). Utilisation exclusive du pressoir vertical d'une capacité de 12 hl (800kg grappe entière par cage) : 13 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 inox thermorégulés et inertés à l'azote de 3,5 hl (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 : 1er sulfitage mi-octobre en début d'élevage.

Elevage

Elevés pendant 6 mois en barriques, les vins ont été 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. Collage à la bentonite le 6 mars 2018.