



**CHATEAU
FOURCAS HOSTEN**

Millésime 2018

Riche et subtil



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.

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 : les 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

5 949 bouteilles
630 magnums

Date de mise en bouteille au château

1 et 2 juillet 2019

Degré alcoolique

14,5 % Vol.



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2018

Revue de Presse

WINE ENTHUSIAST

Roger Voss – WineEnthusiast – Septembre 2019 / **Note : 90**

« Ripe apricot aromas set the warm character of this organic-vineyard wine. Spicy with a tangy texture and some herbal flavors, the wine is full in the mouth and ready to age. Drink from late 2019. »



JamesSuckling.com – Avril 2019 / **Note : 91-92**

« A bright and beautiful white with a pretty lemon and salty undertone. Medium body. Flavorful finish. »

JEAN-MARC UARIN
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX

Jean-Marc Quarin – Avril 2019 / **Note : 15,5/20**

« Couleur pâle. Nez fin, fruité, d'intensité moyenne. Jolie bouche plutôt ample pour des jeunes vignes, se développant suave au milieu et parfumée. Le vin s'achève très agréable, sur une longueur normale. Pour mémoire, les vignes sont jeunes, mais bien plantées et ce sol argilo calcaire est un plus pour l'expression du vin blanc sec. »

bettane+desseuve
EN MAGNUM
LE VIN PLUS GRAND

Bettane+Desseuve – En Magnum – Avril 2019 / **Note : 93**

« Plus complexe proportionnellement et plus original que le rouge, de la salinité et de la longueur, largement au niveau de nombre de graves blancs. »

 **Anthocyanes**
Yohan Castaing

Yohan Castaing – Anthocyanes – Avril 2019 / **Note : 91-93**

« Fleurs blanches, légèrement citron confit, quelques touches de verveine. Bouche très sauvignon, notamment sur la tension avec une réelle pureté, un charnu très sémillon sans lourdeur et avec beaucoup de pureté. Légère touche boisée en finale. Un blanc de Fourcas pur, cristallin et aérien. Très belle bouteille dans une année pas toujours très positive pour les vins blancs. »