



**CHATEAU
FOURCAS HOSTEN**

Millésime 2019



Fougueux et aérien



L'identité de 2019 : un millésime chaud, riche et puissant.

Deux particularités cette année : ce sont des vendanges longues, avec trois semaines de différence de maturité sur seulement 2,2ha ; une approche micro-parcellaire, en fonction du sous-sol et des porte-greffes.

Et c'est la toute première utilisation d'une amphore à la propriété.

Des conditions estivales se sont installées à partir de mi-juin, avec quatre épisodes pluvieux (20mm chacun) jusqu'en septembre. Sur nos terroirs, la vigne a connu un stress hydrique, mais pas de sur-stress, aucun blocage : même si l'eau n'allait pas toujours en profondeur, la vigne en a eu exactement au moment où elle en avait besoin, continuant d'être nourrie, pour produire des raisins très aromatiques.

Un équilibre parfait avec des notes très délicates de cire d'abeille, de pêche blanche et un soupçon de pamplemousse. Acidité vive et caractère minéral. Longue finale.

Dates de récolte (8 matinées de vendange étalées sur 3 semaines)

- Sauvignon blanc : les 9, 11, 12, 13, 16, 17, 18 septembre
- Sauvignon gris : les 9, 13, 18 et 24 septembre
- Sémillon : les 17 et 24 septembre

Assemblage

- 72 % Sauvignon blanc
- 15 % Sauvignon gris
- 13 % Sémillon

Rendement

28,64 hl/ha

Production

7.000 bouteilles (prévisionnel)

Degré alcoolique : 15,2 % Vol.

Date de mise en bouteille au château

1^{er} juillet 2020

PH : 3,14 **AT** : 4,75 g/L **AV** : 0,48 g/L **SO₂L** : 20 mg/L **SO₂T** : 63 mg/L

EN CONVERSION BIOLOGIQUE : N-1



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2019



Fougueux et aérien



Viticulture

Appellation : Bordeaux

Cœnologue 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 :

- 67% Sauvignon blanc (1,5 ha)
- 20% Sémillon (0,4 ha)
- 13% Sauvignon gris (0,3 ha)

Taille : Guyot Mixte

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

Cœnologie

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 12 hl (800kg grappe entière) : 21 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, puis dans les barriques et pour la première fois en amphore. 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. Vinification sans soufre ajouté : 1er sulfitage en début d'élevage après la fermentation alcoolique.

Elevage

- 39 % barriques neuves de 300 et 400L
- 43 % barriques de 1 vin
- 6 % barriques de 2 vins
- 12% en amphore (argile)

Elevés pendant 6 mois en barriques et amphore, les vins sont bâtonnés manuellement selon un programme de bâtonnage sur lies fines adapté à chaque contenant : 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. Apport très mesuré en bois.

Collage à la bentonite.

EN CONVERSION BIOLOGIQUE : N-1