CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Vintage 2014

The First

The last winter appeared to be particularly hot and favored an early vine-growth. We had frost only 8 times. Spring was characterized by high temperatures, but offset by fresh temperatures at night. Thus, budburst only began around mid-March while remaining two weeks ahead of the usual cycle. April was very dry. In June, blooming got off to a great start, filling us with optimism for the future.

From July, the Veraison seemed more disorganized: it started early and ended late, with changes of colors until after mid-August. Summer was really disappointing. Fortunately, the weather became very nice from the 29th of August. Thanks to this wonderful weather conditions we were able to harvest at the appropriate pace. We could wait until the perfect level of maturity.

Avoiding any pumping at any time of the whole winemaking process, this first vintage comes from young vines planted on a 2-hectares clay & limestone soil. Hand-harvesting in small crates, vertical press with thoughtfulness, and ageing on fine lees with stirring make this a great wine.

Grape harvest dates

- White Sauvignon: From September 12th to 18th
- Grey Sauvignon: September 8th

Blending

- 84 % White Sauvignon
- 16 % Grey Sauvignon

Yield

10 hl/ha

Ageing

- 60 % one-year barrels
- 40 % two-year barrels

Production

1.675 bottles

Bottling date at the château

March 6th, 2015

Alcoholic degree

13,5 % Vol.

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

CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Vintage 2014

Press Review

Cuisine et Vins de France – Karine Valentin – September 2016

« La propriété entièrement rénovée par les frères Momméja à Listrac franchit chaque année une marché dans le sérieux de ses vins. La nouveauté en 2015, c'est le blanc, une parcelle bienfaitrice du sauvignon plantée au cœur du domaine offre cette étiquette portée par un superbe millésime. Franc et délié, le vin rond et charnu possède une finale en dentelle. Réussite parfaite. »

Le Monde – Laure Gasparotto – June 2016

« Voici le premier millésime en blanc du château. Et son premier vin en culture biologique. Petite révolution donc. Sauvignons blanc et gris, récemment plantés, donnent ici leurs premiers fruits. Très peu de bouteilles pour ce début, mais ceux qui auront la chance d'y goûter découvriront un vin savoureux et élégant qui s'achève sur une belle sensation de fraîcheur. »

L'Alsace – May 2016

« Le millésime 2014 est élaboré à partir de sauvignon blanc (84%) et gris, qui s'épanouissent sur ce beau terroir. Malgré la grande jeunesse des vignes, 3 ans, c'est un vin élégant, d'une belle fraîcheur, avec des arômes de fleurs et d'agrumes. C'est un vin unique puisque le millésime 2015 comportera également un peu de sémillon (planté après le sauvignon). »

EN MAGNUM – Nicolas de Rouyn – April 2016

« Pureté et soyeux, palette aromatique plus que séduisante, tout petit volume, prix étudié, tout y est pour que le succès y soit. »

Valeurs Actuelles – April 2016

« (…) ce 2014 est unique. Il est aussi rare, seulement 1675 bouteilles sont produites. Son élevage est discret, pas de bois neufs, uniquement des fûts d'un vin (60%) et de deux vins (40%). Et le résultat est bluffant. Le vin est nerveux, dynamique, au nez de fruits jaunes et d'épices. La bouche est ample, large, profonde, dotée d'un bel amer en final. »

Terre de Vins – October 2015

« Bien qu'issu de très jeunes vignes, ce blanc 2014 présente un joli potentiel : élevage discret, nez de fleurs blanches et d'agrumes, bouche légèrement pâte d'amande, typicité maîtrisée du sauvignon.. Il ne fait pas de doute que ce vin séduira les amateurs. »