



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2007

Rond et subtil



Après un Printemps prometteur et des mois de juillet et août pluvieux, le millésime 2007 a su garder toute sa splendeur. Grâce à un mois de septembre chaud et ensoleillé le jour, frais et ventilé la nuit, combiné à un travail rigoureux à la vigne tout au long du cycle végétatif, les équipes ont pu élaborer un grand vin tout en équilibre. Suite aux dégustations régulières des baies lors de la phase de maturation, les vendanges ont débuté par le ramassage des Merlot plantés sur les parcelles argilo-calcaires, suivis des Cabernets situés sur les graves pyrénéennes. Guidés par les dégustations quotidiennes durant les vinifications, les équipes ont privilégié une extraction douce pour conserver la fraîcheur et le fruit.

Dates de récolte

Du 1^{er} au 12 octobre

Assemblage

- 61 % Merlot
- 39 % Cabernet Sauvignon

Rendement

43 hl/ha

Elevage

- 1/3 barriques neuves
- 1/3 barriques de 1 vin
- 1/3 barriques de 2 vins

Production

170.000 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Du 16 au 25 juin 2009

Degré alcoolique

12,5 % Vol.



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2007

Revue de presse



Decanter – Février 2010 / Note : 16,67/20

★★★★★ - Best value & highly recommended

“Lovely perfumed blackcurrant fruit. Very stylish, boasting rich harmony and power. Approachable now but try to wait as it will improve.”



La Revue du Vin de France “Les Bonnes Surprises du Millésime 2007” – Juin 2008 / Notes : entre 15 et 13/20

“Nez fruité et épicé ; bouche offrant une belle trame, de la complexité aromatique et de l'élégance..”

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Jancis Robinson – Novembre 2009 / Note : 15,5/20

Plage de dégustation : 2011 – 2015



Le Guide Hachette des Vins 2011 – Septembre 2010

Note : ★

“À l'heure où tant de parcs ont été sacrifiés au profit du rendement, il est réconfortant de voir que cette chartreuse située au cœur du village, juste derrière l'église, a pu conserver le sien. Il est appréciable aussi de constater que le cru reste fidèle à sa tradition de qualité : son 2007, certes un peu timide dans sa présentation, offre ensuite un bouquet expressif sur les fruits rouges, agrémenté de notes de pain d'épice nées de l'élevage. Souple à l'attaque, il développe une matière ample aux tanins serrés qui invitent, comme la longue finale, à attendre trois ou quatre ans avant d'ouvrir cette élégante bouteille.”



Le Point Bordeaux “Le Millésime 2007” - Mai 2008

Note : 14,5/20

“Fruit et bois mélangés, bouche souple, pas trop extraite, fraîche; le boisé couvre un peu le fruit sur cet échantillon.”



Vinum - Mars 2010 / Note : 15/20

“Fruit et bois mélangés, bouche souple, pas trop extraite, fraîche; le boisé couvre un peu le fruit sur cet échantillon.” Plage de dégustation : 2011 – 2015