



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2013

Equilibre et finesse



Début avril, on a observé avec satisfaction un débourrement certes tardif, mais d'une homogénéité remarquable. Au 1^{er} juillet, on a constaté d'un point de vue thermique un retard de plus de 3 semaines. La tendance s'est inversée le 30 juin avec une remontée brusque des températures. Grâce aux conditions particulièrement chaudes de juillet, le déficit hydrique s'est rapidement accru jusqu'au 25. Le mois de juillet a été le plus chaud des 15 derniers millésimes. Août a été plutôt sec, plus tempéré. La taille en guyot mixte et les travaux d'échardage ont été primordiaux cette année pour limiter l'humidité favorable à l'installation et au développement du botrytis. La connaissance accrue du vignoble a permis de récolter les Merlot à bonne maturité. Les Cabernet avaient de beaux équilibres après le 10 octobre et une bonne maturité phénolique. Beaucoup de soin a été porté au tri sur cette petite récolte. La performance de cette sélection a été déterminante pour rentrer une vendange homogène et saine. La vinification en petites cuves aura été un atout majeur pour la qualité et la précision des vins.

Dates de récolte

- Merlot : du 28 septembre au 10 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 10 au 16 octobre
- Cabernet Franc : le 16 octobre

Assemblage

- 39 % Merlot
- 60 % Cabernet Sauvignon
- 1 % Cabernet Franc

Rendement

26 hl/ha

Elevage

- 35 % barriques neuves
- 55 % barriques de 1 vin
- 10 % barriques de 2 vins

Production

60.000 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Les 11 et 12 mai 2015

Degré alcoolique

12 % Vol.



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2013

Revue de presse

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Jancis Robinson – Richard Hemming / **Note : 16/20**

“Pretty compact nose. Lots of cassis on the palate, and a firm tannic grip too. Good concentration, considering the vintage. Pretty simple flavour profile, but very nicely made.”



La Revue du Vin de France - Avril 2014 / **Notes : 15-16/20**

“Le cru s'impose au sommet de son appellation grâce au travail de la famille Momméja, depuis le rachat en 2006. Le 2013 est une réussite dans le contexte du millésime, l'équilibre, le côté juteux et la trame fraîche du vin lui confèrent beaucoup de race. Il exprime un très beau fruit juteux, avec une finale au joli grain.”



The Wine Patriot – Avril 2014 / **Notes : 88-89/100**

“Épices, menthe, lavande, cassis ; bouche ample, finale construite. ”

Le Point

Le Point – Jacques Dupont - Mai 2014 / **Note : 15/20** ♥

“Fruits rouges, bouche douce, tanins souples, bien fruité, assez délicat, plus en longueur qu'en puissance.”



Le Guide des Meilleurs Vins de France 2016- Juillet 2015

Note : 15/20 ★

“Le 2013 se montre toujours très croquant et savoureux, avec une belle expression franche de fruit.”



Le Guide Bettane & Desseauve des Vins de France

♥ **Note : 15/20**

“Grande élégance aromatique, fruits bien mûrs, fleurs suaves et épices douces, bouche ample et dense, trame tannique serrée, fraîcheur intense, belle énergie et potentiel.”



Le Guide Hachette des Vins 2017 – Août 2016:

“Très élégant dans sa présentation avec sa robe aux intenses reflets carmin, ce vin se montre plus discret mais agréable par la suite, dévoilant au bouquet de jolies notes de fraise et de cerise rehaussées d'un boisé fumé aux nuances d'âtre froid. Le prélude à un palais plutôt svelte mais bien équilibré, soutenu par une structure élégante. “ Plage de dégustation : 2016 / 2020