CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2016

Tension et équilibre

La qualité de ce millésime s'illustre d'abord par une pluviométrie record en janvier-février (444mm), puis encore importante au printemps. Grâce à une fenêtre météo clémente au moment approprié, l'étape de la floraison se déroule remarquablement la deuxième semaine de juin. Quelques craintes apparaissent néanmoins avec le mildiou, mais sont vite balayées par un été quasiment sans précipitation jusqu'au 13 septembre. Cet été chaud et sec participe à l'identité du millésime 2016 : une structure aromatique généreuse, avec un bon équilibre de degré et d'acidité. Ce troisième millésime de blanc confirme le potentiel de son terroir pour produire de très grands vins blancs avec une belle tension, de la fraîcheur et de la minéralité. C'est aussi l'apparition du Sémillon qui apporte volume et complexité.

Dates de récolte

- Sauvignon blanc : les 12, 13, 15, 16, 19, 20, 21 et 22 septembre
- Sauvignon gris : les 14, 16 et 22 septembre
- Sémillon : les 14 et 17 septembre

Assemblage

- 75 % Sauvignon blanc
- 18 % Sauvignon gris
- 7 % Sémillon

Rendement

25 hl/ha

Elevage

- 28 % barriques neuves en gros contenants (300L-400L)
- 45 % barriques de 1 vin
- 27 % barriques de 2 vins

Production

3.561 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Le 11 mai 2017

Degré alcoolique

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

Millésime 2016

Revue de Presse

Terre de Vins – Juillet 2017 / Note : 15,5/20

« La robe est cristalline, le nez floral (aubépine) plaisant. En bouche, une attaque tendre suivie d'un palais vif et d'une bonne sucrosité en milieu de bouche, parachevées par une fin de bouche acidulée voire légèrement frisante. Un bel équilibre général et une dégustation ascendante. »

The Wine Patriot – Juillet 2017 / Note : 96/100

« Fleurs blanches, citronnelle, fruits blancs, amandes, attaque fraîche, bouche tendue et équilibrée, finale harmonieuse, appétente, précise, retro-olfaction idem que le nez. »

JamesSuckling.com – Juin 2017 / Notes : 91-92/100

"Tight and fresh with citrus fruit and vibrant acidity. Solid core of fruit. Nicely done. "

Robert Parker – Neal Martin – Juin 2017 / Notes : 85-87/100

"The 2016 Fourcas-Hosten is a blend of 75% Sauvignon Blanc, 18% Sauvignon Gris and 7% Sémillon. It has quite an attractive dried pineapple and linden-scented bouquet, almond developing with aeration. The palate is well balanced with touch of orange cordial and mango, though I find that this needs more depth on the finish. " Drink date: 2018-2023.

Le Guide des Meilleurs Vins de France 2019 / Note : 15/20

« Vous pouvez miser sur le duo 2015 et 2016, très expressifs et intenses. Le blanc 2016 affiche des notes de pêche de vigne, de fruits blancs et une belle rondeur en bouche. »

Jean-Marc Quarin – Mars 2017 / Notes : 15,5/20 (88/100)