



Château Fourcas Hosten : la modernité bordelaise



Renaud et Laurent Momméja. Photo Christel Jeanne.

Depuis son rachat par les frères Momméja en 2006, cette belle propriété de l'appellation Listrac-Médoc a entamé sa mue et les nombreux projets qui l'animent l'inscrivent parfaitement dans son époque.

10 ans, c'est un cap. Le moment de se retourner et de regarder les étapes parcourues. Et elles furent nombreuses à Fourcas Hosten. Conscients du potentiel largement sous-exploité du château, Renaud et Laurent Momméja vont, dès leur arrivée en 2006, imprimer la marque du renouveau et initier de grands chantiers pour permettre au domaine de jouer les premiers rôles. Rien n'a été laissé au hasard : rénovation des chais, création d'un cuvier moderne, mise en place d'une viticulture raisonnée. L'impulsion était donnée. Trois années plus tard, en 2010, l'arrivée de la nouvelle directrice technique Caroline Artaud va réellement marquer un nouvel élan. Des décisions importantes seront prises très rapidement, comme le fait d'arrêter d'utiliser des produits CMR (cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques). Une étude précise des différentes parcelles de la propriété sera menée afin de pouvoir parfaitement s'imprégner du terroir. L'occasion également



[Visualiser l'article](#)

de mettre en évidence que certains cépages n'étaient pas plantés dans des lieux adéquats et d'en arracher une partie. D'autant que l'âge moyen des vignes était trop élevé, de l'ordre de 40 ans, ce qui n'est jamais souhaitable pour la pérennité économique d'une propriété. Un vaste programme de replantation a donc été initié et s'étendra sur plusieurs années supplémentaires. Toujours avec pragmatisme. Le petit verdot, autrefois absent de Fourcas Hosten, a ainsi fait son apparition et donne de bons résultats. Il pourrait à terme représenter jusqu'à 4% de l'encépagement pour « apporter de la densité en milieu de bouche ainsi qu'une trame épicée » comme le confie Caroline Artaud.



Bio, biodynamie, SME

Point de sujet tabou au château. Le passage en bio ? « Une question rapidement évoquée et totalement acceptée par Renaud et Laurent » selon la directrice technique. Lorsqu'en 2012 est lancée l'idée de créer une nouvelle cuvée de blanc, c'est donc tout naturellement que les parcelles concernées seront conduites en agriculture biologique. « Un travail long et difficile, surtout sur les premières années » reconnaît Caroline. Mais le train est en marche et il n'est pas question de l'arrêter. Dès 2013, plusieurs parcelles destinées aux rouges sont aussi converties. 23 hectares sont ainsi gérés en bio aujourd'hui avec la volonté de passer, dans un avenir proche, l'ensemble du domaine en bio. Quant à la biodynamie, on l'observe ici avec beaucoup



[Visualiser l'article](#)

de curiosité. L'équipe s'est rendue à plusieurs reprises dans des propriétés l'ayant mise en œuvre afin de mieux en comprendre les rouages. Des essais pourraient bien être menés prochainement... Parallèlement, l'entreprise est inscrite depuis 2011 dans une démarche SME (système de management environnemental) qui l'implique dans son ensemble. Un signe fort de la prise de conscience de l'impact de cette dernière sur son environnement. Avec, à la clé, une réflexion globale intégrant, par exemple, une politique zéro déchets (plastiques, bouchons, bouteilles, biodéchets, produits souillés à la vigne...)

Toutes ces réflexions et ces efforts payent. Le millésime 2016 de Fourcas Hosten rouge associe ainsi une très belle densité de bouche et un velouté admirable. Un grand vin. Son alter ego en blanc, produit depuis 2014, n'a pas à rougir. Le 2015 est déjà impressionnant, peu marqué par l'élevage, floral et très délicatement exotique. Une identité forte, parfaitement dans l'ère du temps. Fourcas Hosten symbolise finalement le vent de fraîcheur qui souffle depuis quelques années sur Bordeaux. Un exemple à suivre.

