



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2017

Précis et élégant



En 2017, la viticulture biologique est appliquée à 25 hectares (66% du vignoble en rouge). La propriété a déposé ses dossiers auprès d'ECOCERT pour une certification à horizon 2022. Sur le plateau du Fourcas, 22 hectares sont travaillés intégralement (sous le rang et entre les rangs) avec les 4 façons : butage pendant l'hiver 2016, déchaussage au mois de mars 2017, puis travail du sol au printemps, butage après les vendanges (novembre 2017). Le gel du 27 avril sur une bande de parcelles de Listrac aura pour conséquence un rendement plus faible. Après la mi-floraison fin mai, un premier échardage et l'effeuillage manuel sont pratiqués entre le 19 juin et le 30 juin. La véraison se déroule du 24 juillet au 8 août pour les Merlot et Cabernet, du 14 au 25 août pour le Petit Verdot qui fait sa première apparition dans l'assemblage du Château Fourcas Hosten ! Les vendanges s'étalent sur 10 journées du 14 au 27 septembre. Au chai, la rigueur du tri optique garantit la meilleure sélection. Une attention toute particulière est portée à la précision des extractions avec l'usage d'arroseurs intelligents : optimisation du marc pour une extraction juste et douce en s'adaptant au niveau de remplissage de chacune des parcelles et aux cuves de tailles et formes différentes (cuves carrées). Pressurage vertical uniquement. Avec 2/3 de Cabernet Sauvignon, le millésime 2017 a du caractère. Précis il offre une très belle qualité de tanins.

Dates de récolte

- Merlot : du 14 au 25 septembre
- Cabernet Sauvignon : du 21 au 27 septembre
- Petit Verdot : le 14 septembre

Assemblage

- 66 % Cabernet Sauvignon
- 31 % Merlot
- 3 % Petit Verdot

Rendement

30 hl/ha

Elevage

- 33 % barriques neuves
- 50 % barriques de 1 vin
- 17 % barriques de 2 vins

Production

93.000 bouteilles (prévisionnel)

Degré alcoolique : 12,85 % Vol.

PH : 3,7 AT : 3,4 AV : 0,35 IPT : 62



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2017

Précis et élégant



Viticulture

Appellation : Lustrac-Médoc

Œnologue conseil : Eric Boissenot

Superficie totale : 47 ha

Superficie plantée : 40,8 ha

Superficie en production : 37,8 ha

Terroir :

- 25 ha de graves pyrénéennes

- 15,8 ha d'argilo-calcaires

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 8.333 pieds à l'hectare

Densité nouvelles plantations (depuis 2014) : 10.000 pieds à l'hectare

Encépagement :

- 54 % Cabernet Sauvignon

- 43 % Merlot

- 2 % Cabernet Franc

- 1 % Petit Verdot

Taille : guyot mixte

Vendange : 75% manuelle, 25% mécanique

Œnologie

Vinification adaptée à chaque cuve : 11 cuves de Merlot et 15 cuves de Cabernet (dont 6 cuves bois). Vinifications en cuves de 50, 80, 95, 105 et 170 hl. Fermentation entre 25°C et 28,5°C. Un délestage le lendemain de l'encuvage du raisin. 2 volumes par jour le premier jour, puis 1 ½ volume de remontage par jour jusqu'à 1.050 de densité.

Deux arroseurs intelligents sont utilisés afin d'optimiser l'extraction du marc et la qualité des tanins. S'ensuit une macération post-fermentaire à chaud (entre 24°C et 28°C). Ecoulage entre 18 et 23 jours après l'encuvage. Pressurage vertical uniquement. Ecoulage des presses directement en barriques de 2 vins. Ensemencement de 100% de la récolte en bactéries malo-lactiques.

Assemblage

12 mois en barriques de chêne français. Collage au blanc d'oeuf après assemblage