

**CHATEAU  
FOURCAS HOSTEN**

**REVUE DE PRESSE  
PRIMEURS 2017**

**CHATEAU FOURCAS HOSTEN**



## Château Fourcas Hosten 2017 Barrel Sample (Listrac-Médoc)

**90**  
POINTS

89–91. Barrel Sample. With more Cabernet Sauvignon than in the usual blend, this is a rich, cassis-flavored wine. It is finely structured, with a light touch and fine acidity at the end. Drink from 2022.

<b>PRICE</b>	N/A, Buy Now
<b>DESIGNATION</b>	Barrel Sample
<b>VARIETY</b>	Bordeaux-style Red Blend
<b>APPELLATION</b>	Listrac
<b>WINERY</b>	Médoc, Bordeaux, France
<b>ALCOHOL</b>	Château Fourcas Hosten
<b>BOTTLE SIZE</b>	N/A
<b>CATEGORY</b>	750 ml
<b>IMPORTER</b>	Red
<b>DATE PUBLISHED</b>	Tenzing Wine and Spirits
<b>USER AVG RATING</b>	4/1/2018



**ROGER VOSS**

**@vossroger**

*European Editor, Reviews wines from Portugal and France*

Roger Voss covers Bordeaux, Burgundy, Champagne, the Loire and South-West France as well as Portugal. His passion is matching food with wine, bringing the pleasures of the table to wine lovers. He has written six books on wine and food, and was previously national correspondent on wine for the London Daily Telegraph. He is based in the Bordeaux region.

---

# CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN LISTRAC-MEDOC 2017

Thursday, April 5, 2018

**Country**

France

**Region**

Bordeaux

**Vintage**

2017

**Score**

**88-89**

This has quite a lot of green-olive character as well as red berries. Light to medium body, fine tannins and a fresh finish.

---



# CRUS CLASSÉS DE BORDEAUX 2017

## Le récapitulatif de nos notes publiées en mai

Dans son numéro 621, publié en mai et toujours disponible en kiosque, La RVF a noté et commenté tous les **crus classés et assimilés de Bordeaux dans le millésime 2017**. Voici les notes qu'ils ont obtenues.

### HAUT-MÉDOC

Château La Lagune 16,5-17,5  
Château Belgrave 15,5-16,5  
Château Sociando-Mallet 15,5-16,5  
Château Cantemerle 15,5-16  
Château La Tour Carnet 15-16

### LISTRAC

Château Fourcas Hosten 15,5-16,5

### MÉDOC

Château Haut Condissas 16,5-17,5

### MARGAUX

Château Margaux 18,5-19  
Château Palmer 18-18,5  
Château Rauzan-Ségla 17-17,5  
Château Brane-Cantenac 16,5-17  
Château Dauzac 16,5-17  
Château d'Issan 16,5-17  
Ch. Malescot Saint-Exupéry 16,5-17  
Château Cantenac Brown 16-17  
Château Giscours 16-17  
Château Kirwan 16-17  
Château Marquis d'Alesme 16-17  
Château Rauzan-Gassies 16-17  
Château du Tertre 16-17  
Château Boyd-Cantenac 16-16,5  
Château Ferrière 16-16,5  
Château Labégorce 16-16,5  
Château Lascombes 16-16,5  
Château Marquis de Terme 16-16,5  
Château Prieuré-Lichine 16-16,5  
Château Siran 16-16,5  
Château Desmirail 15-16  
Château Pouget 15-15,5

### MOULIS

Château Poujeaux 15,5-16  
Château Chasse-Spleen 15-16

### PAUILLAC

Château Lafite Rothschild 18-19  
Ch. Pichon-Longueville Baron 18-19  
Château Mouton Rothschild 18-18,5  
Château Pontet-Canet 18-18,5

Château Pichon Longueville  
Comtesse de Lalande 17,5-18,5  
Château Batailley 17-18  
Château Lynch-Bages 17-18  
Ch. Grand-Puy-Lacoste 16,5-17,5  
Château Clerc Milon 16,5-17  
Château Pédesclaux 16,5-17  
Ch. Grand-Puy Ducasse 15,5-16,5  
Château d'Armailhac 15,5-16  
Ch. Haut-Bages Libéral 15,5-16  
Château Duhart-Milon 15-16  
Château Lynch-Moussas 15-16  
Château Croizet-Bages 14,5-15,5

### PESSAC-LÉOGNAN ROUGE

Château Haut-Brion 18-19  
Ch. La Mission Haut-Brion 17,5-18,5  
Château Haut-Bailly 17,5-18  
Ch. Les Carmes Haut-Brion 17,5-18  
Ch. Smith Haut Lafitte 17,5-18  
Château Pape Clément 17-18  
Domaine de Chevalier 17-18  
Ch. Malartic-Lagravière 16,5-17,5  
Château Latour-Martillac 16-17  
Château Carbonnieux 16-16,5  
Château Couhins 16-16,5  
Ch. Larrivet Haut-Brion 16-16,5  
Château Olivier 16-16,5  
Château de Rouillac 16-16,5  
Château Bouscaut 15,5-16,5  
Château Couhins-Lurton 15,5-16,5  
Château Brown 15-15,5  
Château La Louvière 14,5-15,5

### POMEROL

Château Lafleur 18,5-19,5  
Pétrus 18-19  
Château La Fleur-Pétrus 16,5-17,5  
Château L'Évangile 16,5-17,5  
Les Pensées de Lafleur 16,5-17,5  
Ch. Gombaude-Guillet 16,5-17  
Château La Conseillante 16,5-17  
Château Le Bon Pasteur 16,5-17  
Château Cantelauze 16-17  
Château Certan 16-17  
Château Gazin 16-17

Château La Connivence 16-17  
Château Nénin 16-17  
Château Saint-Pierre 16-17  
Château Feyt-Clinet 16-16,5  
Château Trotanoy 15-16  
Clos L'Église 15-16  
Ch. du Domaine de l'Église 15-15,5  
Château L'Enclos 15-15,5  
Château Mazeyres 15-15,5  
Château Plince 15-15,5  
Château Rouget 15-15,5  
Château La Fleur de Gay 14,5-15,5  
Clos de la Vieille Église 14,5-15,5  
Château La Grave 14,5-15  
Château Beauregard 14-15  
Château Bourgneuf 14-15  
Château de Sales 14-15  
Clos du Clocher 14-14,5  
Clos René 14-14,5

### SAINT-ÉMILION

Château Ausone 18-18,5  
Château La Gaffelière 18-18,5  
Château Tertre Roteboeuf 18-18,5  
Château Cheval Blanc 17,5-18,5  
Château Figeac 17,5-18,5  
La Mondotte 17,5-18  
Château Angélys 17-18  
Clos Fourtet 17-18  
Clos Saint-Martin 17-17,5  
Château Bélair-Monange 17-17,5  
Château Trotte Vieille 16,5-17,5  
Ch. Beau-Séjour Bécot 16,5-17,5  
Château Canon 16,5-17,5  
Château Berliquet 16,5-17  
Château la Clotte 16-17  
Château Larcis Ducasse 16-16,5  
Château Quinault l'Enclos 16-16,5  
Château Troplong Mondot 16-16,5  
Château Valandraud 16-16,5  
Château Beauséjour 15,5-16,5  
Ch. Canon-la-Gaffelière 15,5-16,5  
Château Faugères 15,5-16,5  
Château Laroque 15,5-16,5  
Ch. Les Grandes Murailles 15,5-16,5  
Château Pavie Macquin 15,5-16,5  
Château Péby Faugères 15,5-16,5

Château Villemaurine 15,5-16,5  
Couvent des Jacobins 15,5-16,5  
Château Fonroque 15,5-16  
Clos La Madeleine 15,5-16  
Château Destieux 15-16  
Château de Ferrand 15-16  
Château Grand-Pontet 15-16  
Château Jean Faure 15-16  
Château La Serre 15-16  
Château de Pressac 15-16  
Clos de Sarpe 15-16  
Château Bellefont-Belcier 15-15,5  
Château Cadet-Bon 15-15,5  
Château Cap de Mourlin 15-15,5  
Château La Dominique 15-15,5  
Château La Marzelle 15-15,5  
Château Le Chatelet 15-15,5  
Clos de l'Oratoire 15-15,5  
Château Ripeau 14,5-15,5  
Château Bellevue 14,5-15  
Château Guadet 14,5-15  
Clos des Jacobins 14,5-15  
Château Barde-Haut 14-15  
Château La Couspaude 14-15  
Château Le Prieuré 14-15  
Château Soutard 14-15  
Château Laniote 13,5-14,5  
Château Sansonnet 13,5-14,5

### SAINT-ESTÈPHE

Château Calon Ségur 18-18,5  
Château Cos d'Estournel 17,5-18  
Château Montrose 17-18  
Château Cos Labory 16,5-17  
Château Haut-Marbuzet 16,5-17  
Château Lafon-Rochet 16,5-17  
Château Phélan-Ségur 16-17  
Château Meyney 15,5-16,5

### SAINT-JULIEN

Ch. Ducru-Beaucaillou 18-18,5  
Ch. Léoville Las Cases 18-18,5  
Ch. Léoville Poyferré 17,5-18,5  
Château Léoville Barton 17,5-18  
Château Gruaud Larose 17-17,5  
Clos du Marquis 17-17,5  
Château Saint-Pierre 16,5-17,5



# MÉDOC

## Concentrez-vous sur le nord du Médoc

Rive gauche, les appellations Pauillac et Saint-Estèphe épargnées par le gel proposent des vins classiques, bien plus homogènes que dans le reste du Médoc. Sinistrée, Margaux a produit peu de vins en 2017.

### MÉDOC

16,5-17,5/20

#### CHÂTEAU HAUT CONDISSAS

Il revêt une forme plus classique qu'à son habitude, avec une très belle fraîcheur de fruit et beaucoup d'énergie. Voici un sacré outsider pour les crus classés, avec une race de tanins superbe.

Prix 2016 : 40 € • 2015 : 40 €

### HAUT-MÉDOC

16,5-17,5/20

#### CHÂTEAU LA LAGUNE

Deuxième millésime certifié en bio, il est plein, bien bâti, équilibré et digeste. Le fruit est éclatant, gourmand et juteux, avec beaucoup de persistance, et une très belle intégration des tanins et du bois.

Prix 2016 : 52 € • 2015 : 50 €

15,5-16,5/20

#### CHÂTEAU BELGRAVE

Affecté par le gel, le cru a perdu une grande partie de ses merlots. Conséquence, l'assemblage est constitué à 88 % de cabernets. On trouvera donc un Belgrave plus serré et strict, mais avec une jolie race et une belle trame.

Prix 2016 : 38 € • 2015 : 34 €

15,5-16,5/20

#### CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET

2017 a engendré un Sociando de

### L'AVIS D'OLIVIER POELS DANS LE MÉDOC



« Mise sur Pauillac et Saint-Estèphe »

Il faudra, bien entendu, guetter les prix et saisir les belles opportunités dans les châteaux qui auront la sagesse de baisser

sensiblement leur prix par rapport à l'onéreux 2016.

Le nord du Médoc est clairement plus homogène que le sud.

Pauillac et Saint-Estèphe connaissent de très belles réussites.

### Les crus qu'il conseille d'acheter en priorité :



#### Château Pédesclaux

Depuis son rachat par Jacky Lorenzetti et l'arrivée d'une nouvelle équipe, le cru revit et ne cesse de progresser.



#### Château Calon Ségur

Comment résister à son charme et à sa matière en dentelle ? Une des réussites majeures du millésime.



#### Château Pichon Baron

Très cher certes, mais il tutoie les meilleurs. Sans conteste au niveau d'un Premier, sans en atteindre le prix.



#### Clos du Marquis

Meilleur que de bien des crus classés, il possède une identité forte et un potentiel qui en font une très bonne affaire.

belle volupté, plein et doté d'une chair de belle ampleur, avec de la sève et un côté juteux en finale. Une jolie bouteille qui ravira les aficionados du cru.

Prix 2016 : 38 € • 2015 : 32 €

15,5-16/20

#### CHÂTEAU CANTEMERLE

Ce cru qui a l'habitude de produire des vins digestes, accessibles et gourmands propose un 2017 dans la même veine, charmeur et tendre, mais avec de la structure.

Prix 2016 : 32 € • 2015 : 31 €

15-16/20

#### CHÂTEAU LA TOUR CARNET

L'attaque est riche, avec de la densité et un côté opulent dans le fruit. Ce 2017 est aussi séducteur, au profil plus démonstratif que raffiné, mais sans manquer de charme.

### Quoi de neuf au château ?

175 hectares : telle sera désormais la superficie du cru, grâce à l'apport d'une quarantaine d'hectares du château Lieujean, dont le bail a été repris en mars par Bernard Magrez.

Prix 2016 : 30 € • 2015 : 27 €

### LISTRAC

15,5-16,5/20

#### CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN

La proportion de cabernet est inhabituelle pour le cru (66 %), ce qui conduit à la construction d'un vin



plus longiligne, plus tramé, un rien plus serré que d'habitude, mais avec beaucoup de définition.

Prix 2016 : 17 € • 2015 : 18 €

## MOULIS

**15,5-16/20**

### CHÂTEAU POUJEAUX

La plus petite récolte depuis 1991 a donné naissance à un vin de très belle expression, avec un fruité vraiment agréable et gourmand. Dans un esprit très cabernet (62 %), il n'affiche pas la densité des grands millésimes, mais il compense par sa belle finesse.

Prix 2016 : 31 € • 2015 : 30 €

**15-16/20**

### CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN

Avec une bouche de jolie expression, de la droiture et un fruit bien vibrant, le 2017 de la propriété est classique, avec sa grâce habituelle.

Prix 2016 : 31 € • 2015 : 30 €

## MARGAUX

**18,5-19/20**

### CHÂTEAU MARGAUX

Le gel a amputé la récolte de 10 %. Margaux 2017 est d'une admirable définition, avec un fruité très lumineux et beaucoup de saveurs. Intense, raffiné, classique.

Prix 2016 : 594 € • 2015 : 540 €

**18-18,5/20**

### CHÂTEAU PALMER

D'une finesse extrême et d'un raffinement absolu, Palmer a produit un vin aux notes florales magnifiques. La douceur des tanins et la suavité sont souveraines.

Prix 2016 : 336 € • 2015 : 312 €

**17-17,5/20**

### CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA

Difficile de résister au charme de ce vin d'un équilibre digeste épantant. Tenu par une très belle trame

nerveuse enrobée par un fruit net et très juteux. La prise de bois est parfaite.

Prix 2016 : 84 € • 2015 : 73 €

**16,5-17/20**

### CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

S'il n'est pas le plus spectaculaire, il est indiscutablement très racé et

profond, avec une matière serrée aux saveurs intenses. Admirable soyeux de bouche et finale qui monte.

#### Quoi de neuf au château ?

Un blanc va voir le jour d'ici quelques années, trois hectares de sauvignon et sémillon viennent d'être plantés.

Prix 2016 : 72 € • 2015 : 72 €

**16,5-17/20**

### CHÂTEAU DAUZAC

Ce très beau margaux possède de la sève, une distinction de fruit et une très belle qualité de tanins. Admirable densité, tension et persistance. Complet.

Prix 2016 : 43 € • 2015 : 51 €

**16,5-17/20**

### CHÂTEAU D'ISSAN

Solide, profond et intense à la fois, il est bien construit, tendu et persistant. Complet et noblement fruité.

Prix 2016 : 65 € • 2015 : 57 €

**16,5-17/20**

### CHÂTEAU MALESCOT SAINT-EXUPÉRY

Le château a produit peu de ce délicieux 2017 qui déploie une bouche équilibrée, déliée et très fraîche en finale. Nul doute qu'il offrira beaucoup de plaisir.

Prix 2016 : 81 € • 2015 : 75 €

**16-17/20**

### CHÂTEAU CANTENAC BROWN

Cantenac Brown est encore au rendez-vous cette année, en proposant un vin dans un registre classique, épuré et droit. Les notes de fruits rouges sont persistantes et savoureuses. Un achat confiance.

Prix 2016 : 54 € • 2015 : 55 €

**16-17/20**

### CHÂTEAU GISCOURS

Un Giscours abouti et réussi. L'attaque en bouche est très franche, sur un fruité de bel éclat. Il déroule ensuite une très jolie finale portée par un côté sapide.

Prix 2016 : 63 € • 2015 : 78 €

**16-17/20**

### CHÂTEAU KIRWAN

Troisième millésime consécutif très réussi pour Kirwan, avec un vin aux tanins fins, doux et souple, avec une bouche charnue. Belle tension en finale.

Prix 2016 : 44 € • 2015 : 44 €

► Les prix du millésime 2017 n'étant pas encore connus, nous mentionnons ici pour mémoire les prix des vins dans les millésimes 2016 et 2015 (vente primeur, prix public).

**BORDEAUX EN PRIMEUR VINTAGE REPORT 2017**

**PUBLISHED APRIL 2018**

*"A vintage of identity"*

**LISTRAC-MÉDOC**

**Château Fourcas Hosten (Listrac-Médoc)**

(66 Cabernet Sauvignon, 31 Merlot, 3 Petit Verdot)

This is the first time that **Petit Verdot** has been used in Fourcas Hosten and it is a success. Layered and quite powerful, the oak and tannin are both a little too dry, but this will even out in time. **16+**

[matthewjukes.com](http://matthewjukes.com)



## Notre sélection de 12 crus à mettre en cave à l'occasion des primeurs



**Château Fourcas Hosten, listrac-médoc, 14,05 € HT**

Avec une part plus importante de cabernet-sauvignon (66%) pour ce millésime, Fourcas Hosten signe un vin parfaitement équilibré, à la structure tannique soutenue. Excellent rapport qualité-prix.



**Château La Conseillante, pomerol <sup>(1)</sup>**

A 85% merlot et 15% cabernet franc, voici un cru d'une grande précision aromatique soutenue par une belle amplitude tout en fruit et en jus. Une très jolie personnalité à la fois profonde et délicate.



**Château La Gaffelière, saint-émilion <sup>(1)</sup>**

Les vignes de ce premier grand cru classé, qui ont souffert à 35% du gel, conservent toute la douceur typique des merlots, soutenue par des pointes aromatiques de petits fruits rouges et noirs. Une garde d'une dizaine d'années s'impose.



**Château Palmer, margaux, 224 €**

Précis mais sans raideur, cet incontournable margaux offre un bel équilibre en bouche. Un millésime à majorité merlot (54%) et cabernet-sauvignon (42%) qui développe des tanins enrobés et une belle persistance aromatique. Très bon potentiel.



**Château Haut-Bailly, pessac-léognan <sup>(1)</sup>**

Avec des arômes délicats de cassis, une attaque fraîche et directe, une matière tout en souplesse et en rondeur, une très agréable texture soyeuse, ce millésime composé à 60% de merlot se révèle comme une grande réussite.



**Château La Dominique, saint-émilion <sup>(1)</sup>**

Avec 70% du vignoble touché par le gel, le domaine en majorité merlot a privilégié la précision et la concentration des jus. Résultat : un vin souple, puissant tout en étant bien équilibré, avec une part grandissante de cabernets francs. Garde prometteuse.



**Château Lafon-Rochet, saint-estèphe <sup>(1)</sup>**

Une majorité de cabernet-sauvignon (55%) et de merlot (34%) pour le millésime 2017 de ce quatrième cru classé dont les 40 hectares de vigne sont en cours de conversion bio. Un vin charnu et racé, aux tanins riches et bien concentrés. Fort potentiel de garde.



**Château Pontet-Canet, paulliac <sup>(1)</sup>**

Une belle complexité et des tanins plutôt enrobés pour ce cinquième cru classé qui fut le premier des crus classés du Médoc à être certifiés 2010 en bio et biodynamie. Un vin tout en fruit, avec une belle tension.

(1) Les châteaux annonceront les prix de ces primeurs dans le courant du mois de juin.

and fermentations were among the most rapid and easy in memory.' It is also one of the few appellations where second wines can be bought fairly.

### TOP SCORING



#### **Château Lafite Rothschild 1CC 98**

Delicious! High percentage of Cabernet Sauvignon, complex and layered with cassis and bilberry before being filled out with charcoal, slate, cedar and truffle. Effortless but questioning. Long and very Lafite, and a contender for red of the vintage. Less intense than 2016, but still beautiful. 99% new oak. **Drink 2027-2045**

#### **Château Latour 1CC 97**

Biodynamics contributing to a profound change. The 2017 is less monumental yet no less impactful than previous vintages. Vibrant spice then powerful, concentrated cassis and autumnal fruit. Great richness and persistency, with real bearing and structure. Insistent, powerful tannins. Astonishing precision. **Drink 2027-2042**

#### **Château Mouton Rothschild 1CC 96**

Vibrant fruit but more concentrated than past few vintages. Still undoubtedly great. Precise, restrained cassis and blackberry doesn't reflect Mouton's personality as well as its neighbours, perhaps. Not the same tannic weight as 2016 but gorgeous and long. 100% new oak. **Drink 2027-2042**

#### **Château Lynch-Bages 5CC 95**

Very extracted, but the extremely dark fruit has great finesse. Broad and savoury, and each time I tasted it, it seemed richer and more complete, over-delivering this year. 75% new oak. **Drink 2025-2038**

#### **Château Pichon Baron 2CC 95**

Rich and intense but with generosity of spirit and persistence. In keeping with the more focused, intellectual style in the last few vintages, meaning austerity of 2017 suits it. 80% new oak. **Drink 2026-2042**

### BEST VALUE

#### **Château Grand-Puy-Lacoste, Lacoste-Borie 2L 92**

Bright, juicy blue fruits with coffee hints, and gorgeous energy. A definite buy; should be great value. Focus, finesse and already lots to enjoy. **Drink 2022-2036**

#### **Château Haut-Bages Mompelou 91**

Takes time to open to subtle black fruit and tobacco. Strict tannins will settle. An excellent wine to know. **Drink 2024-2036**

## St-Julien



Château St-Pierre

EARLY SEPTEMBER RAINS meant a hastening of picking for some, although the Cabernet Sauvignons were largely able to wait. St-Julien's two deep outcrops that cover some 70% of the land fared best in the year's weather conditions. There's good balance and elegance overall, without sacrificing complexity – although the estates in the east had a tougher time with the frost, notably at Château Lagrange, which lost about 50% of its crop.

### TOP SCORING

#### **Château Léoville Las Cases 2CC 97**

Exceptional. Huge persistence with a grip and presence that doesn't let go. Slate, cassis, blackberry and charcoal. Not as powerful as 2016, but watch the tannins! I expect it will close down and evolve very slowly, like 1996 and 2016. Stunning aromas; 90% new oak. **Drink 2027-2042**

#### **Château Ducru-Beaucallou 2CC 96**

Less intense than 2016, focusing more on smoky, finessed aromatics. Gourmet and textured, with rich spice, fleshy blackberry, graphite and toasty oak. Accomplished winemaking, with great energy and poise. 100% new oak. **Drink 2027-2040**

#### **Château Léoville-Barton 2CC 95**

Less dense than past few vintages but stronger, tighter and more concentrated than Langoa-Barton. Back to a more old-school expression, which suits 2017. Well-framed, with coffee, dark chocolate and tight cassis notes. **Drink 2024-2038**

#### **Château Leoville Poyferré 2CC 95**

Juicy damson and cappuccino through the finish, plus taut, bouncy tannins that

are expressive and powerful. Rich and round, between 2014 and 2015 in quality. Lower alcohol this year. **Drink 2026-2038**

#### **Château St-Pierre 4CC 94**

Punch and personality of savoury bilberry fruits, charcoal and cedar smoke. Fine tannic hold but the tannins close off just slightly too early. **Drink 2026-2040**

### BEST VALUE

#### **Château du Glana CB 91**

Subtle yet promising, with slate, charcoal and menthol joined by precise tannins. Real St-Julien character. **Drink 2025-2038**

#### **Château Léoville Las Cases, Le Petit Lion du Marquis de Las Cases 2L 90**

Approachable yet complex. Better than 2014 and 2015. Savoury, spicy, dense and extremely elegant. **Drink 2023-2034**

## Listrac & Moulis



Château Fourcas Hosten

PROPERTIES LOCATED FURTHER from the Garonne faced more challenging conditions. Greater frost impact in Listrac and Moulis resulted in reduced yields and some atypical blends. Château Saransot-Dupré, for example, couldn't use any Cabernet Sauvignon, while others such as Mauvesin Barton didn't make any wine at all. Despite this, there are some clear successes that will offer huge pleasure over the next five to 15 years, and should also offer great value.

## Listrac-Médoc

### TOP SCORING

#### **Château Mayne Lalande 89**

Cinnamon toast nose; rich and round. Full of pleasure and will make good drinking over the mid term. **Drink 2022-2032**

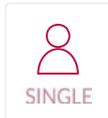
### BEST VALUE

#### **Château Fourcas Hosten 88**

Lighter style than past two years but well made. Blackberry fruit of good poise for the early to mid term. **Drink 2022-2034** ➤

# Decanter

## Château Fourcas Hosten, Listrac-Médoc, Bordeaux, 2017



D



Tasted by Jane Anson, (at Primeur week tastings in Bordeaux, 09 Apr 2018)

One of the notable successes in Listrac; a lighter style than in the past two years but well sculpted. It has blackberry, rather than cassis, fruits, with good poise and subtle juicing that makes this an enjoyable glass. Early to medium drinking, it's not a weighted and long-ageing vintage but this is extremely well handled.

Drinking Window 2022 - 2034



Producer	Château Fourcas Hosten	Vintage	2017
Wine Type	Still	Colour	Red
Country	France	Region	Bordeaux
Appellation	Listrac-Médoc	Sweetness	Dry
Closure	Cork	Body	Full
Oak	Oaked		
Grapes	Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon	
Merlot			

avis-vin.lefigaro.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## Vins en primeurs de Bordeaux 2017 : notre sélection de Moulis et Listrac



Photo : DR

Frédéric Durand-Bazin vous livre en exclusivité ses premières impressions sur les Moulis et Listrac. Ces notes de dégustations sont issues des dégustations dites "en primeurs" qui ont eu lieu fin mars, début avril 2018. Les raisins ont été récoltés à l'automne 2017, ils ont été vinifiés et les vins sont en début d'élevage et loin d'être mis en bouteilles. Elles ne sont qu'une indication totalement dépendante de l'échantillon présenté. Nous les dégusterons à nouveau et en bouteille en 2020, puis encore en 2021 pour un avis définitif.

### Moulis

Château Brillette 2017  
**15/20**

Château Chasse-Spleen 2017  
**15/20**

Château La Garricq 2017  
**15/20**

Château Maucaillou 2017  
**14,5/20**

Château Poujeaux 2017  
**16/20**

### Listrac

Château Clarke 2017  
**15,5/20**

Château Fonréaud 2017  
**15/20**

Château Fourcas Dupré 2017  
**15/20**

Château Fourcas Hosten 2017  
**16/20**

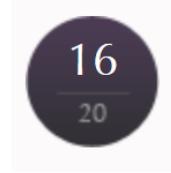
Château Fourcas-Borie 2017  
**16,5/20**



## Château Fourcas Hosten 2017

**Domaine :** Château Fourcas-Hosten  
**Vin :** Château Fourcas Hosten  
**Région :** Bordeaux - Médoc  
**Appellation :** Listrac-Médoc  
**Cépages :** Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot

Vin rouge - AOC



## La note de dégustation de la rédaction du Figaro Vin

4/5 Dégusté en 2018

Dégustation de la rédaction du Figaro Vin : Vin frais et tendu, peu extrait, structuré, petite pointe végétale en milieu de bouche, belle longueur.

## Description

### Nez

Intensité aromatique : s'ouvrant à l'aération

### Bouche

Niveau d'acidité : rond  
Niveau de sucre : tendre  
Le corps : léger  
Degré de boisage : boisé harmonieux  
Les tannins : -  
Niveau de complexité : complexité moyenne

### Conservation

Vin de garde : Non  
Apogée : 2025  
Plage de dégustation : Entre 2025 et 2040  
Plage de dégustation idéale : Entre 2025 et 2035  
Température idéale : 14° à 16°



### Château Pavail de Luze 92/100

Le nez est délicat, nous sommes sur le fruit frais, sur les baies. L'attaque est très ample, une sensation de parfaite maturité qui donne beaucoup de buvabilité. On ne sent pas l'élevage.

### Château Pouget 91/100

Le nez est frais, sur la myrtille, avec une touche légèrement levurée. L'attaque est sur le cassis, une acidité un peu dure, mais qui lui donne de la tension. Les tanins sont encore serrés, la finale est saline, iodée.

### Château Prieuré-Lichine 94/100

Les reflets violets et son nez sur la groseille témoignent déjà d'une belle pureté. L'attaque est très fraîche, mêlant des notes de café et de cassis. C'est équilibré, tendu, avec une finale sur le tabac.

### Château Rauzan-Gassies 93/100

Nez fermé qui s'ouvre lentement sur des notes de fraises. Attaque suave, légère sensation de dilution en milieu de bouche pour une finale sur le gras et des notes de bois.

### Château Siran 91/100

Nez fermé qui s'ouvre lentement sur le cassis. L'attaque est vive, juveuse, les fruits rouges et les fruits noirs tapissent la bouche avec une finale sur la vanille et le bois.

### Château du Tertre 93/100

Nez très chaud qui regarde vers la vallée du Rhône. À l'attaque, on revient à Bordeaux, mais c'est une sensation de merlot qui tranche à l'attaque pour de la longueur, de l'amplitude, et une légère sucrosité en fin de bouche.

### Clos des Quatre Vents 94/100

Nez sur le fruit frais – de la framboise, des mûres, du cassis... – avec une pointe de vanille qu'apporte l'élevage. L'attaque est délicate, contenue, les tanins sont encore serrés, ils méritent à se fondre. La signature sur ce 2017 est l'élégance, la droiture.

### Château Fonréaud 92/100

Assez marqué par un boisé puissant, l'attaque surprend de douceur. Le vin n'est pas très charnu, c'est ici un millésime en délicatesse. Beaucoup de présence tannique portée par une acidité lui donnant une belle allonge.

### Château Fourcas Dupré 91/100

Dès le nez, le profil du vin apparaît nettement. Du fruit, voilà son meilleur atout en raison d'une profondeur de matière mesurée. Les notes de fruits rouges (cerise) et noirs (mûre) s'expriment bien en bouche, encadrées par des tanins un peu fermes. Allonge correcte en finale.

## LISTRAC-MÉDOC

### Château Clarke 90/100

Le nez surprend un peu (fruits mûrs mêlés de pointes végétales et exotiques). En bouche, la matière n'est pas très intense mais rattrapée par un fruité agréable. Les tanins se resserrent toutefois en finale, asséchant un peu l'ensemble. Belle acidité en fin de bouche.

### Château Donissan **N** 90/100

Après un nez de framboise, il affirme la typicité de ses cabernets. L'attaque révèle une matière généreuse, plutôt acidulée, nette et dotée de tanins bien présents. C'est un bon terrien, un listrac classique et authentique.

### Château Fourcas Hosten

91/100  
Une pointe végétale au premier nez, mais fugace. On perçoit ensuite un joli potentiel fruité et quelques notes épicées. Attaque de bouche délicate, le vin jouant davantage le registre fruité que la densité qui n'est pas très importante. Fraîcheur de fin de bouche et belle allonge épicée.

### Château Rauzan-Ségla 95/100

Nez sur de la confiture de framboises avec des notes légèrement toastées apportées par l'élevage. L'attaque est très séduisante, on retrouve la fraîcheur du nez, le palais danse avec le cassis. Ce vin est ciselé, tendu, pour une finale saline et iodée.



## Kirwan 2017 : « Un très grand vin »

Avec dix millésimes vinifiés dans le 3<sup>e</sup> grand cru classé de Margaux, le directeur général Philippe Delfaut a « de la bouteille » pour juger de l'impact sur les vins du nouveau cuvier installé depuis 2015, et du chai flambant neuf inauguré l'an dernier. « 2017 est notre troisième millésime dans ce cuvier. On commence déjà à voir l'importance de cet outil dans le pilotage de nos vinifications. Les 37 cuves béton [...] permettent des vinifications parcellaires plus précises et plus douces qu'autrefois, grâce à la force d'inertie du béton, qui permet de mieux réguler les températures. » Avec à la clé des « vins plus précis, fins et purs, sans aucune surextraction. » Côté chai, « une capacité d'élevage agrandie, avec des chais distincts de 1<sup>re</sup> et de 2<sup>e</sup> année, ainsi qu'une suppression de toutes les différences de niveau entre cuvier et chai [...]. » En 2017, le directeur promet « un très grand vin, très proche du 2016, au caractère de fruits frais et mûrs exubérants, avec beaucoup de croquant et de gourmandise. Un vin facile avec une texture de tanins très soyeuse, sûrement due à la maturité du millésime, mais aussi à notre cuvier. Très charmeur, il est bien dans le style et l'image que l'on peut se faire de l'appellation Margaux. »



## Ch Fourcas Hosten 2017 Listrac

15.5

# Score 15.5/20

Mid crimson. Fresh, lifted, dark-red fruit. Restrained, pretty light on the palate but the extraction has been handled well for overall harmony and balance. (JH)

Producer	Ch Fourcas Hosten
Vintage	2017
Appellation	Listrac
Region	Bordeaux
Country	France
Score	15.5
Colour	Red
When to drink	2022 - 2032
Published	26 Apr 2018
Date tasted	11 Apr 2018
Reviewer	Julia Harding MW



JEAN-MARC QUARIN

## Chateau Fourcas Hosten, Listrac Medoc

Note moyenne sur 20	<b>15</b>	Note moyenne sur 100	<b>87</b>
A boire après		et avant	
Prix marché HT			
Nombre de commentaires	<b>1</b>		

### **FOURCAS HOSTEN Listrac 15 // 87**

*Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur*

Couleur sombre, d'intensité moyenne. Nez discret, fruité et épicé. Voici une des bouches les mieux construites que je découvre sur ce cru. Tendre à l'attaque, suave au développement, très fruité et savoureux en milieu de bouche, le vin s'allonge en finale, agréable et toujours suave, sans une once de rusticité. Voilà la nouveauté ! À suivre.

### **Chateau Fourcas Hosten, Listrac Medoc rouge 2017**

**Date** 2018-04

**Note sur 20** 15 **Note sur 100** 87

**Publié dans** Carnet 86 UPDATE20180417

**Lieu de dégustation** au château



bouche savoureuse, bien fruitée. La prise de bois masque le fruité. 9,60 €. **O = 2020 G = 8**

### Soudars

05.56.59.36.09.

**14** - Boisé marqué, de la finesse, fruits rouges, bon équilibre, tanins moelleux. 15 €. **O = 2020 G = 8**

### Du Taillan **CB**

05.56.57.47.00.

**13,5/14** - Fruits rouges, bouche parfumée, fruitée, tanins accrocheurs et serrés, vin vif, tonique. 9 €. **O = 2020 G = 8**

### Trois Moulins **CB**

Même propriétaire que Cambon-La Pelouse

**13,5/14** - Fruits noirs, mûre, épices, bouche droite et savoureuse, petits tanins fins, la prise de bois sèche un peu la finale. 12,80 €. **O = 2020 G = 8**

### Verdignan

05.56.59.31.02.

**13,5** - Fruits rouges, frais, petits tanins fermes, dans un style léger et gourmand. 15 €. **O = 2020 G = 8**

### Listrac

#### Cap Léon Veyrin **CB**

05.56.58.07.28.

**14,5** - Nez expressif, parfumé, juteux, floral, rose, boisé un peu marqué, bon fond de vin, prometteur. 9,85 €. **O = 2021 G = 10**

#### Clarke

06.75.63.41.80.

**16,5** - Une touche de poire en plus du fruité noir, bouche vive, relevée et bien fruitée, petits tanins fins, bonne longueur, juteux, savoureux. 25 €. **O = 2021 G = 14**

#### Clos des Demoiselles

05.56.58.02.43.

**14,5** - Grillé, boisé, café, bouche bien fruitée, des saveurs rehaussées par ce boisé moka assez gourmand, beaucoup de douceur, assez séduisant. 13 €. **O = 2021 G = 10**

#### Ducluzeau

**14** - Fruits rouges, bien mûr, fruité pur, vif, demi-corps, agréable. **O = 2020 G = 8**

#### Fourcas Borie

**13,5/14** - Beaucoup de fruit, agréable, tanins souples, gourmand, rondeur du merlot. **O = 2020 G = 8**

#### Fourcas Dupré

05.56.58.01.07.

**16** - Fruits noirs, bouche ronde, onctueuse, des saveurs de cerise et de baies noires, bonne longueur, vin équi-

libré et savoureux, en finesse. 14 €. **O = 2021 G = 12**

#### Fourcas Hosten

05.56.58.01.15.

**15** - Fruits rouges, bouche veloutée, gourmande, souple, finale assez serrée, fin, tendu, joli fruit en finale. Prix non communiqué. **O = 2021 G = 12**

#### Lafon **CB**

05.56.59.42.07.

**14,5** - Fruits rouges, charnu, nez expressif, bouche dense, bois de réglisse, tanins serrés, fermes, racé, 8,50 €. **O = 2021 G = 10**

#### Liouner **CB**

05.56.58.05.62.

**14** - Fruits noirs, tapenade, dense, onctueux, tanins fins, moelleux, élevage équilibré, prise de bois en finale mais joli fond de vin. Prix non communiqué. **O = 2021 G = 10**

#### Mayne-Lalande

05.56.58.27.63.

**14,5/15** - Nez fruits rouges et boisé, bouche veloutée, une matière assez dense un peu durcie par la prise de bois, bonne longueur, un vin prometteur. 14 €. **O = 2022 G = 10**

#### Saransot Dupré **CB**

05.56.58.03.02.

Vainqueur de la Coupe des crus bourgeois 2017.

**15** - Fruits noirs, charnu, frais, relevé, végétal frais, très séveux, tanins serrés, juteux, élevage discret. 13 €. **O = 2021 G = 10**

#### Moulis

##### Anthonic

05.56.58.34.60.

**15** - Expressif, fruits rouges, frais, dense, réglisse, juteux, tanins fermes, serrés, équilibré. 14,75 €. **O = 2020 G = 10**

##### Branas Grand Poujeaux **CB**

 05.56.58.93.30.

**13,5** - Nez épice, fruits noirs, bouche serrée et sérieuse, assez tannique, dense, finale serrée. 27 €. **O = 2021 G = 10**

##### Biston Brillette **CB**

05.56.58.22.86.

**14,5** - Fruits rouges, fermentaire, bouche un peu marquée par la prise de bois, bonne longueur, fraîcheur, un vin étiré et savoureux. 11,50 €. **O = 2021 G = 10**

##### Brillette **CB**

05.56.58.22.09.

**14,5/15** - Fruits rouges, épices, noyau, bouche ronde, souple, trame tannique moelleuse, bonne longueur, vin gourmand, savoureux. 14 €. **O = 2021 G = 10**

##### Caroline **CB**

05.56.58.02.43.

**14,5** - Fruits noirs, note de poivre, joli nez, douce, souple, un boisé discret soulignant le fruité, délicat, long. 14 €. **O = 2021 G = 10**

##### Chasse-Spleen

**15,5** - Fruits noirs, mûre, vif, de la fraîcheur, tanins veloutés, dans un style fin et frais. **O = 2021 G = 12**

##### Chemin Royal **CB**

05.56.58.02.43.

**13,5/14** - Fruits rouges, bouche bien parfumée, tanins ronds, une certaine sucrosité qui flatte le palais et valorise le fruit, un vin plaisant. 14 €. **O = 2020 G = 10**

##### Maucaillou

**14,5** - Fruits rouges, fin, boisé blond, de la fraîcheur, réglisse, tanins serrés, net, sapide. **O = 2021 G = 10**

##### La Mouline **CB**

05.56.17.13.17.

**13,5/14** - Nez discret, sur la réduction, bouche souple, tanins fins, pas très dense, mais élégant et fruité, un peu d'amer en finale. 12 €. **O = 2020 G = 8**

##### Myon de l'Enclos **CB**

05.56.17.13.17.

**15** - Floral, fruits rouges, bouche élégante, tanins fins soyeux, bonne longueur, relevé en finale, joli fruit. 12 €. **O = 2021 G = 10**

##### Poujeaux

Mathieu Cuvelier, propriétaire également de Clos Fourtet, à Saint-Émilion : « On a eu du gel comme dans toute cette région sur Moulis et Lustrac. On a perdu 50% » 62% cabernet-sauvignon, 25% merlot, 13% petit-verdot. **15,5** - Nez épice, mûre à l'aération, bouche tendue, bien cabernet, assez structurée, bonne longueur, un poujeaux sérieux, du fond. **O = 2021 G = 12**

##### Margaux

##### La Bessane

05.57.88.00.66.

**15,5** - Très joli nez, fruité net, beaucoup de fraîcheur, note minérale, racé, élevage équilibré. 20 €. **O = 2021 G = 12**

##### Charmant

05.57.88.35.27.

Même propriétaire que La Galiane. **14,5** - Sureau, fruits noirs, toasté,

boisé marqué, bien juteux, bois de réglisse, du fond. 13,50 €. **O = 2021 G = 10**

##### Chantelune

Même propriétaire que Du Moulin. 01.10.46.34.35.

**16** - Fruits noirs, charnu, suie, encre, tanins serrés, denses, veloutés, riche, harmonieux. De 20 à 23 €. **O = 2021 G = 12**

##### Deyrem Valentin **CB**

05.57.88.35.70.

**15** - Fruits rouges, bouche onctueuse, douce, tanins souples, bonne longueur, cerise noire en finale. 19 €. **O = 2021 G = 12**

##### La Fortune **CB**

05.57.38.26.88.

**14,5/15** - Nez discret, cerise noire, bouche délicate, tanins fins, beaucoup de douceur dans ce vin, gourmand et élégant. 29,80 €. **O = 2021 G = 10**

##### La Galiane

05.57.88.35.27.

**16** - Fruité net, charnu, tanins veloutés, denses, droit, juteux, très élégant, boisé blond discret. 13,50 €. **O = 2021 G = 14**

##### La Gurgue

**15** - Fruits noirs, juteux, strict en bouche, milieu de bouche marqué par l'élevage, bonne matière, prise de bois, prometteur. **O = 2021 G = 14**

##### Labégorce Margaux

46% cabernet-sauvignon, 40% merlot, 8% cabernet franc, 6% petit-verdot. Aymone Fabre (Marquis d'Alesmes) : « On fait de gros travaux à Labégorce sur le cuvier et le chai. Ce sera prêt pour le millésime 2019. »

**15,5/16** - Fruité très pur, élégant, ciselé, fin frais, juteux, beaucoup de finesse, tendu, finale relevée, épice, très persistant. **O = 2021 G = 13**

##### Marsac Séguineau

**14** - Fruits noirs riches, expressif, mûr, charnu, rond, mûre, gourmand, un peu extrait, rondouillard, finale un peu stricte. **O = 2021 G = 10**

##### Mongravey **CB**

05.56.58.84.51.

**14,5** - Fruits noirs, bouche ronde, tanins onctueux et fins, jolie trame, cerise burlat en finale, bonne longueur. 19,50 €. **O = 2021 G = 10**

##### Paveil de Luze **CB**

09.75.64.57.97.

**14** - Fruits noirs, vanille, bouche souple, boisé présent, chocolat, finale serrée. 19,50 €. **O = 2021 G = 12**

## Bordeaux Primeurs 2017, notes et commentaires

Ecrit par Yohan Castaing • le 25 avril 2018

### Bordeaux primeurs 2017

Désign... ▲	Cuvée ▲	Appella... ▲	Millesi... ▲	Couleur ▲	Note ▼	Informations ▲	Commentaire ▲
Fourcas Hosten		Listrac- Médoc	2017	Rouge	88-90		Graphite et épices. Quelques touches de Zan. Bouche très cabernet sauvignon avec une pointe de verdeur en son milieu. Densité moyenne, finale assez fruitée.