

**CHATEAU
FOURCAS HOSTEN**

**REVUE DE PRESSE
PRIMEURS 2017**

LE BLANC DE FOURCAS HOSTEN



Le Monde des VINS

Bordeaux 2017: le boire plutôt que spéculer

La semaine des Primeurs, rendez-vous annuel des grands crus bordelais, s'est tenue du 9 au 12 avril. Négociants, journalistes et importateurs du monde entier ont dégusté un millésime marqué par le gel

On s'attendait à des Primeurs moroses. Il n'en fut rien. Et même l'afflux des professionnels du monde entier pour venir découvrir le dernier-né a étonné tout le monde. « *On voit arriver jusqu'à 2 000 visiteurs par jour* », s'étonne Basile Tesseron au Château Lafon-Rochet, à Saint-Estèphe, qui reçoit l'Union des grands crus de Bordeaux ce mardi 10 avril 2018. Il en attendait deux fois moins. Surtout pour un millésime où il n'y aura pas grand-chose à vendre : moitié moins de vin qu'en 2016 ! Le gel d'avril 2017 a eu raison de la moitié de la récolte bordelaise, avec des températures allant jusqu'à -5 °C.

Une situation qui n'est pas sans rappeler le millésime 1991. De nombreux propriétaires ont d'ailleurs ressorti de leurs caves des 91, pendant des dîners de discussions, afin de faire un point sur son évolution et le comparer au devenir du millésime présenté. Les surprises étaient plutôt bonnes, telle la beauté d'un palmer 1991 qui laisse envisager une belle garde pour les vins de 2017. Peu d'appellations ont été épargnées par la rudesse climatique de l'année dernière. Seul le nord du Médoc en sort quasi indemne. Mais au sein même des vignobles, les situations sont à étudier au cas par cas. D'où la marée de profes-

sionnels qui a envahi les chais pendant cette semaine de présentation des Primeurs. Ils veulent tout goûter. Car même là où il y a du vin, les assemblages sortent du classicisme.

Au Château Figeac, à Saint-Emilion, par exemple, les gelées ont beaucoup affecté les cabernets francs : ils sont logiquement moins présents dans le résultat final. Ce nouvel assemblage lui donne un caractère différent des millésimes précédents. Mais le résultat est tel que les propriétaires envisagent des plantations différentes pour l'avenir. Non seulement pour s'adapter au changement climatique, mais aussi pour réorienter un peu le style de leur vin. « *On produira 48 000 bouteilles de 2017, au lieu de 120 000 bouteilles* », explique Frédéric Faye, le directeur de Figeac, qui n'a donc pas de second vin à présenter. Comme beaucoup d'ailleurs. Au Château La Dominique, à Saint-Emilion, idem, tout comme à La Conseillante, à Pomerol, pour n'en citer que quelques-uns.

Au Château Angéus, à Saint-Emilion, on goûte heureusement le premier comme le second vin, Le Carillon, qui se révèle majestueux. A Pavie, tout près, Gérard Perse déclare : « *Nous n'avons rien perdu sur ce vignoble, mais nous avons subi une perte de 30 % sur celui de Monbousquet.* » En réalité, il existe une certaine logique parmi cette



hiérarchie des parcelles préservées: la lutte contre le gel s'est concentrée sur les meilleures d'entre elles. De l'usage d'un hélicoptère aux premières lueurs du jour, à un nettoyage manuel de chaque rameau, jusqu'à la conduite différenciée du vignoble, un travail hors norme a été fait pour sauver la récolte. *« C'est le millésime qui a coûté le plus cher à produire »*, soupire Véronique Sanders, directrice du Château Haut-Bailly en pessac-léognan qui a perdu 35 % de sa récolte. Chez elle, ce sont surtout les merlots qui ont gelé. Haut-Bailly 2017 comporte donc de facto plus de cabernet et ça lui va très bien. Si le style change légèrement, l'identité du vin est préservée. Les plantations futures de la propriété seront décidées en conséquence.

« Goûter l'évolution »

Mais d'autres vigneronns, comme Anabelle Cruse au Château Corbin, à Saint-Emilion, ont vu l'intégralité de leur vignoble cuire avec le gel d'avril. *« J'avais décidé dans un premier temps de m'enfuir de Saint-Emilion pendant la semaine des Primeurs, mais je me suis ravisée. Je fais goûter l'évolution de mes millésimes précédents, 2015 et 2016 »*, positive-t-elle. Il faut donc aller du côté du Médoc pour voir des situations plus optimistes.

Au Château d'Issan, à Margaux, par exemple, le gel n'a pas frappé. C'est d'ailleurs l'un des seuls de l'appellation à n'en avoir pas souffert. Les vins se révèlent denses, structurés, dans une belle tension. Idem à Lynch-Bages, à Pauillac. Son directeur Jean-Charles Cazes reçoit, heureux, dans le chai de Haut-Batailley qu'il vient tout juste d'acquérir, pour présenter tous ses vins. Ses Ormes de Pez, notamment, détonnent.

Face à une telle hétérogénéité des situations, impossible de déclarer que 2017 est un grand millésime. Il l'est, ici ou là, mais à chacun de se faire sa propre opinion. **En blanc, il offrira de réelles surprises, notamment version sec. A Fourcas Hosten, en listrac-médoc, par exemple, le blanc 2017 est sans doute le plus beau de l'histoire du Château : il offre des perspectives vraiment alléchantes.**

Ce qui est certain, c'est que de part et d'autre de la Garonne, il existe de très beaux vins, expressifs et délicats, aptes à vieillir avec grâce. Mais aussi des Châteaux qui ont fait des compromis avec la qualité. Il faudra se donner la peine de goûter. Impossible d'acheter à l'aveugle pour spéculer. Finalement, avec 2017, le vin de Bordeaux retrouve son sens premier : celui d'être bu. ■

LAURE GASPAROTTO

CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN BORDEAUX BLANC 2017

Thursday, April 5, 2018

Country	France	Score
Region	Bordeaux	88-89
Vintage	2017	

A fresh and lively white with lemon-curd and white-peach character. Medium body, bright acidity and a clean finish.



33 beaux bordeaux à déguster absolument

14-15
CHÂTEAU LE GARDERA
Bordeaux supérieur. Ce vin est dédié aux amateurs de bons classiques. Son fruit est mûr, sans excès. La bouche fine et enrobée lui permettra d'être dégusté dès sa prime jeunesse. 4,80 €

14-14,5
CHÂTEAU FLEUR HAUT GAUSSENS
Bordeaux supérieur. Un joli vin, mêlant classicisme et modernité dans son extraction. Le nez exhale un fruit noir intense et juteux. Belle finale fraîche. 7,70 €

14-14,5
CHÂTEAU L'INSOUMISE
Bordeaux supérieur Prestige. Sa concentration lui donne un caractère un peu massif. Ses beaux tanins poudrés et serrés en font une jolie réussite pour le millésime. 7 €

14-14,5
UG BORDEAUX
Bordeaux supérieur Excelium. Avec son fruit pulpeux et sa légère amertume minérale, ce vin sera à boire dans sa prime jeunesse. 9,60 €

13,5-14,5
CHÂTEAU MAJOREAU
Bordeaux supérieur Les Vignes du Paradis. Ce vin joue la carte de l'accessibilité et de la maturité. Le nez évoque le fruit doux et surmûri. La bouche est enveloppée, juteuse, ponctuée en finale par une touche de menthe poivrée. 15 €

13,5-14,5
POPULUS ALBA
Bordeaux supérieur. Il est destiné aux amateurs de vins puissants. Dès le nez, la richesse et la haute maturité s'invitent. La bouche compacte propose une approche assez flatteuse. L'élevage permettra-t-il d'affiner la matière et de la rendre plus digeste ? Nous l'espérons. 10 €

Les vins blancs

16-17
CHÂTEAU MARGAUX
Bordeaux Pavillon blanc de château Margaux. Une réussite majeure pour le cru qui combine en 2017 gras et tension, avec des notes complexes de fruits blancs et d'agrumes en finale. Et quelle longueur ! Env. 210 €

16-16,5
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
Bordeaux. Le cru a parfaitement préservé la fraîcheur du millésime dans ce vin aux notes de pêches et de fleurs, à la finale tonique. Env. 110 €

16-16,5
CHÂTEAU LYNCH-BAGES
Bordeaux Blanc de Lynch-Bages. Déjà mis en bouteilles, il est porté par une belle tension, des notes d'agrumes et de pamplemousse et une touche de menthe en finale. Env. 45 €

15,5-16,5
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD
Bordeaux Aile d'Argent. En raison d'une récolte amputée par le gel, la proportion de sémillon est significative. Des notes de pamplemousse, de fruits blancs, de la tension. Env. 70 €

15-16
CHÂTEAU TALBOT
Bordeaux Caillou Blanc. La bouche bien construite déploie des notes de fruits blancs en attaque. Finale tendue aux saveurs d'agrumes. Env. 27 €

15-15,5
CHÂTEAU CANTENAC BROWN
Bordeaux Alto. Tout en finesse.

Touche florale au nez et en bouche. Délicieux, immédiat. Env. 20 €

14,5-15,5
CHÂTEAU LA TOUR CARNET
Bordeaux Blanc de La Tour Carnet. À majorité de sémillon, ce 2017 est très agréable, avec sa bouche ronde, fruitée et enrobée. Il termine néanmoins avec une belle tension. Env. 25 €

14,5-15,5
CHÂTEAU ROLLAN DE BY
Bordeaux Le Blanc. Second millésime pour ce 100 % sauvignon, qui présente une jolie expression de fleurs et de fruits blancs. Gourmand, son élevage s'est bien intégré. N. C.

14-15
CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN
Bordeaux. Vif et doté d'un bel éclat, voici un joli blanc pour l'apéritif, à la fois frais et porté par de jolis amers en finale.

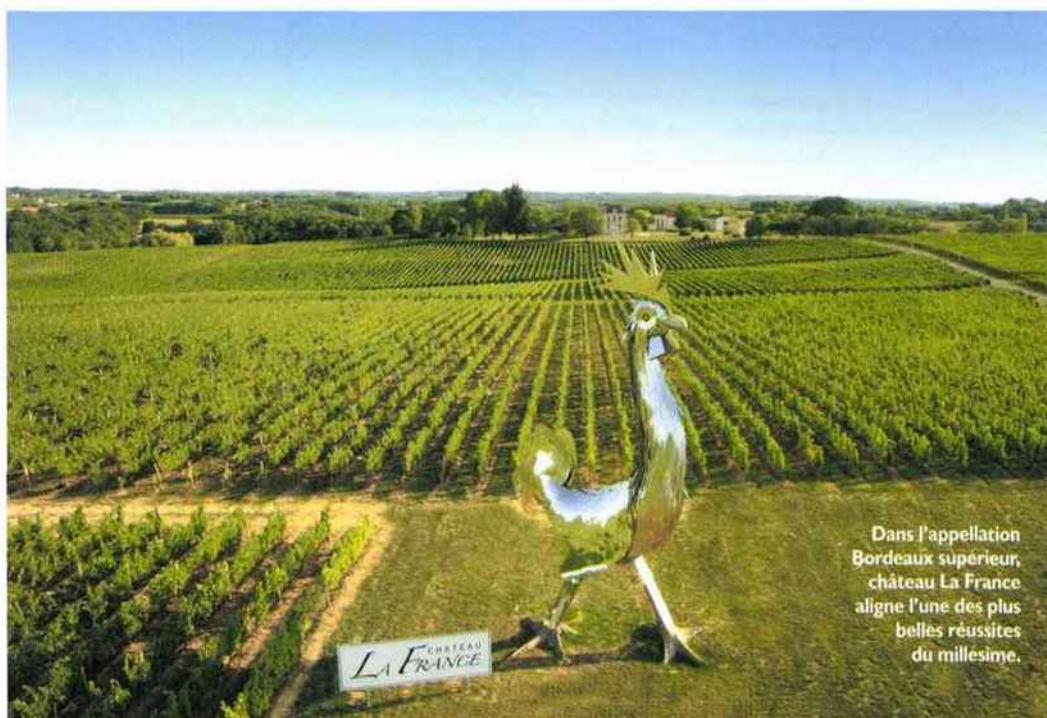
14-15
CHÂTEAU LAUDUC
Bordeaux Classic. Ce blanc arbore un profil ligérien et nous séduit par ses arômes d'agrumes et de pierre à fusil. La bouche est épurée, de demi-corps. Saluons sa belle finale iodée et salivante. Env. 7 €

14-14,5
CHÂTEAU MARTINON
Entre-deux-Mers. Une belle réussite pour l'appellation. Son nez d'amande douce et de citron frais interpelle. La bouche fraîche est conduite par une amertume minérale désaltérante. Env. 7 €

14-14,5
CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU
Entre-deux-Mers. Il a des accents bourguignons avec son profil aligoté. Il exprime avec intensité l'agrumé frais, une végétalité noble et l'iode. Sa bouche fraîche et désaltérante le rendra parfait pour l'été. Env. 10 €

13,5-14,5
CHÂTEAU LA RAME
Bordeaux. Cette référence de Sainte-Croix-du-Mont a réussi un sec élégant et étiré. Sa discrétion au nez et sa bouche épurée permettront d'en profiter pendant une dizaine d'années. Env. 15 €

13,5-14
CHÂTEAU HAUT POUGNAN
Entre-deux-Mers. Beau rapport qualité/prix. Nez surprenant avec des nuances d'amande, de riz et de melon d'eau, qui rappellent les beaux sakés. Finale fraîche et saline. Env. 10 €



Dans l'appellation Bordeaux supérieur, château La France aligne l'une des plus belles réussites du millésime.



Les vins blancs marquants du millésime 2017

Vins blancs secs : très bon millésime hétérogène avec de beaux succès.

Vins blancs secs

Si l'absence de grosse chaleur pénalise parfois les vins rouges, elle avantage les vins blancs. L'été sec, pas trop chaud, fut propice au développement des précurseurs d'arômes. Très précoce, le millésime a été vendangé tôt dès la troisième décennie d'août, en particulier pour le sauvignon. Le sémillon plus tardif peut avoir souffert d'un mois de septembre maussade. La pluie fait toujours craindre la venue de la pourriture grise. 2017 est un très bon millésime, plus hétérogène que 2016 et 2015. Je ne le déclare pas grand du fait des notes amères souvent ressenties en fin de bouche. Ces sensations n'existaient pas dans les millésimes précédents. Des crus brillent. Certains produisent même le meilleur vin jamais fait. Le gel a diminué le rendement. Ce faisant, des vins y gagnent une densité inédite. Dotés d'un bel éclat fruité, d'une bonne acidité qui tend un corps gras et d'une forte sapidité, les meilleurs vins sont impossibles à cracher ! En général, mes notes valorisent plus les crus produits sur les sols calcaires plutôt que sur les sols gravelo-sableux.

- **Valandraud Blanc (16,75)**. Ma meilleure note jamais mise en primeur. Vin dense, au profil ascendant, au fruité éclatant. Très long. 100 % sauvignon.

- **Pape Clément blanc (16,5)**. Ma meilleure note jamais mise en primeur. Ce cru se décide à revenir sur des sensations plus fraîches et plus esthétiques avec une meilleure gestion du boisé.

- **Bouscaut blanc, (16,25)**. Ma meilleure note jamais mise en primeur. Densité inégalée à ce jour.

- **Doisy Daëne sec (16)**. Ma meilleure note jamais mise en primeur. Coup de coeur pour cet Outsider 100 % sauvignon aux vignes plantées sur le calcaire de Barsac. A son charme habituel, 2017 ajoute une texture et une profondeur hors du commun. C'est le plus grand millésime du cru depuis 35 ans !

- **Cygne de Fonréaud (16)**. Coup de coeur, tant sa sapidité bouleverse. Note identique au 2016.

- **Latour Martillac et Lespault Martillac (16)** superbes, complets, font jeu égal avec 2016 et 2015.

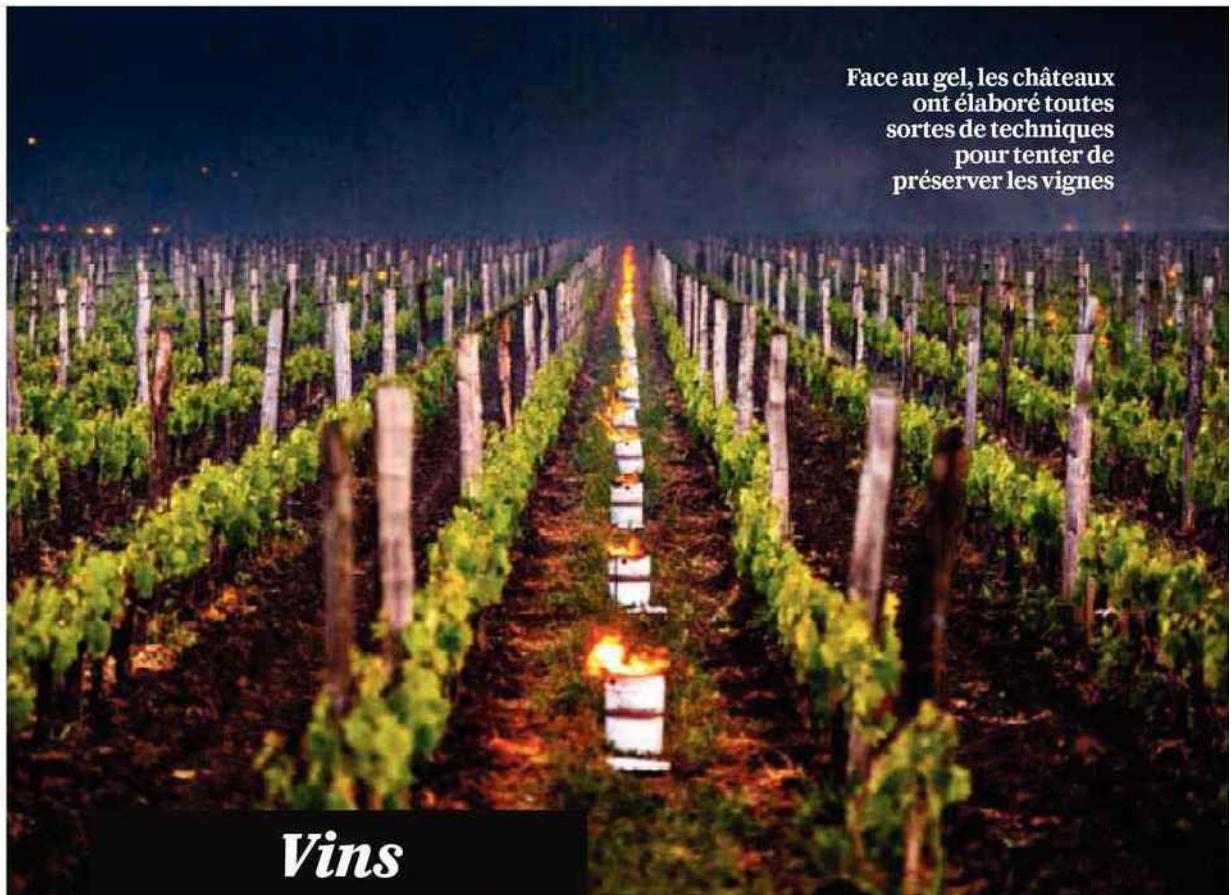
- **La Louvière (16)** égale 2015 et dépasse 2016.

- **Couhins (15,5)**. Ma meilleure note jamais mise en primeur. Ce cru change tout. Plus mûr, plus gras il abandonne son acidité finale mordante sans s'alourdir.

- **Fourcas Hosten blanc (15,5)**. Ma meilleure note jamais mise en primeur. Voici le challenger et voisin du Cygne de Fonréaud. Les vignes sont jeunes, mais le potentiel fort. Attention cependant de ne pas élever trop longtemps. La sapidité y perd.



Mieux vivre



Face au gel, les châteaux ont élaboré toutes sortes de techniques pour tenter de préserver les vignes

Vins

Primeurs, les belles surprises de 2017

Après le flamboyant 2016, le millésime 2017 est atypique en raison du gel printanier dévastateur pour nombre de châteaux. Mais la qualité est au rendez-vous et, à condition de faire le tri, de bonnes affaires sont à la clé.
Enquête : Georges Rostopchin

Début avril, lors de la traditionnelle semaine de présentation et de dégustation des primeurs dans les châteaux du Bordelais, la question était sur toutes les lèvres : que va réserver le millésime 2017, en cours d'élevage et qui ne sera mis en bouteille que dans deux ans ? Une interrogation légitime, car l'année a été marquée par des conditions climatiques exceptionnelles. Le gel a, en effet, frappé les 20 et 21 avril, puis de nouveau les 27 et 28 avril. Pour descendre jusqu'à -5°C dans le Médoc.

Si plusieurs domaines ont été totalement épargnés dans le nord de l'appellation, comme à Saint-Estèphe, à Saint-Julien ou à Pauillac, d'autres, principalement à Pessac-Léognan, à Pomerol ou à Saint-Emilion, accusent des pertes considérables. Certains ne sont même pas en mesure de présenter de vin du tout, tels Angludet, Climens, Corbin et Grand Corbin-Despaigne, Fieuzal ou encore Laroze. On estime que 30 à 50% de la récolte a été détruite dans l'en-



semble de la région bordelaise, soit un volume évalué à quelque 240 millions de litres.

Qu'en est-il de la qualité ? Pas question pour les domaines concernés d'abaisser leur niveau d'exigence. Tous ont pris soin de sélectionner les plus belles grappes pour être certains d'élaborer leur vin dans les meilleures conditions et d'en préserver l'identité. Pour cela, les propriétaires touchés par le gel ont dû développer des moyens humains et techniques importants. « Nous avons réussi à protéger les plus belles parcelles des gelées grâce à l'usage d'un hélicoptère au petit matin dès que la température a atteint -3 °C pour rabattre les masses d'air chaud vers le sol ; grâce aussi au nettoyage manuel de chaque rameau et au recours à un drone survolant les vignes », confirme Frédéric Faye, le directeur de Château-Figeac (saint-émilion). A Haut-Bailly (pessac-léognan), où un tiers de la magnifique propriété de 30 hectares a été touché par le gel, la directrice, Véronique Sanders, a décidé d'installer des feux de bois pour protéger les parcelles basses. Même démarche à La Dominique (saint-émilion), où plus de 40 mètres cubes de bois ont été brûlés pour sauver de précieuses centaines de mètres carrés de vigne. Dans leurs plus belles propriétés de Pomerol, Christian et Edouard Moueix ont mobilisé une trentaine d'ouvriers agricoles en pleine nuit pour installer des bougies spéciales dans l'espoir de réchauffer les pieds de vigne. Ailleurs encore, certains ont arrosé les ceps par le haut pour protéger le végétal en créant une gangue de glace qui a fondu lentement au lever du soleil ou ont installé des tours à vent, sorte d'éoliennes mobiles capables de réchauffer l'air ambiant sur près de 5 hectares.

Une grande année pour les vins blancs secs

Mais cet épisode de gel a aussi été l'occasion pour plusieurs propriétés de se tourner vers une stratégie bio, comme pour Fourcas Hosten (listrac-médoc), dont les frères propriétaires, Laurent et Renaud Momméja, accélèrent cette année la conversion en biodynamie avec de nouveaux plants sur 16 hectares

D'autres ont décidé d'effectuer un encépagement différent. Quitte à modifier les assemblages. L'Evangile (pomerol) est ainsi passé de 26% de cabernet franc en 2016 à tout juste 10% pour le millésime 2017.

L'épisode de gel a contraint les propriétaires à modifier leurs assemblages Quant à Fourcas Hosten, qui a subi 20% de pertes, il a dû réduire sa part de merlot et favoriser le cabernet-sauvignon (66% en 2017 contre 55% en 2016).

Même constat à La Gaffelière (saint-émilion), où Alexandre de Malet Roquefort, le directeur du château, a privilégié le cabernet franc (45% contre moins de 20%) pour compenser les pertes de merlot. In fine, 2017 est incontestablement une grande réussite pour les vins

blancs secs, bien supérieurs aux deux millésimes précédents. Les cépages comme le sémillon et le sauvignon blanc ont bénéficié d'une forte acidité et d'une bonne richesse en sucre, ce qui leur confère un très bel équilibre avec beaucoup de précision et de finesse. Chez Fourcas Hosten, par exemple, le blanc 2017 est sans doute le plus abouti de l'histoire du vignoble. Les Domaine de Chevalier (pessac-léognan), Pavillon Blanc de Château Margaux (margaux) et Château Haut-Brion (pessac-léognan) sont également de très belles réussites. « Dans la région des graves et de Pessac-Léognan, la récolte a été l'une des plus précoces des dix dernières années », rappelle Axel Marchal, maître de conférences à l'Institut des sciences de la vigne et du vin (ISVV) de l'université de Bordeaux. Un gage de qualité.

Paroles d'expert

« 2017 n'est pas un millésime spéculatif »

Ariane Khaida, directrice générale de Duclot, négociant à Bordeaux.

« Ce millésime affiche de belles qualités, avec de fortes disparités locales dues à l'épisode de gel de la fin d'avril 2017. Certains vins seront pourtant meilleurs qu'en 2016. Reste que les domaines ont dû investir des moyens humains et financiers très importants pour préserver la qualité et tenter de maintenir leurs volumes. Difficile dans ces conditions d'afficher une réduction systématique de prix. D'autant qu'après deux grands millésimes, l'équation économique est complexe. L'incertitude majeure réside dans les taux de change, défavorables face au yen, au dollar ou à la livre, qui verrouillent tout effet de spéculation immédiate et vont limiter les exportations au profit d'une plus grande



DANIEL AMILHASTRE / ARTISTE ASSOCIE PHOTOGRAPHIES

présence sur nos marchés locaux et européens. La tendance, cette année, est donc plutôt prudente et baissière. Elle oscille d'un symbolique -5% à des prises de position plus fortes de -25%. Point positif : ce millésime très coûteux pour les propriétés, du fait des soins accrus apportés au vignoble fragilisé par le gel, a permis de mieux appréhender les terroirs, les repousses post-gel et l'importance des zones de vent. De quoi se préparer pour 2018. »