



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Vintage 2016

Press Review

LE FIGARO

Le Figaro Vin – Frédéric Durand-Bazin – April 2017 / **Score : 17,5/20**



L'Express supplément / Anthocyanes / Gault&Millau / Yohan Castaing – May 2017 / **Score : 16-17/20**

« Nez d'épices, de fruits noirs pour une bouche juteuse et veloutée, une réelle tension mais sans déformer l'ensemble et une finale suave. Très charmeur. »



La Revue du Vin de France – O. Poels – April 2017 / **Score : 16-17/20**

« Le plus puissant et constitué des vins produits par le château, avec une densité tannique historiquement imposante. L'équilibre est néanmoins tel que l'ensemble se fond parfaitement et que le fruit domine la bouche. »



Jancis Robinson – April 2017 / **Score : 16/20**

“Slightly weak rim on deep crimson. Interesting nose with a real undertow of sophistication (top-quality oak?). Then it's a tad severe on the palate and drying on the end. Lots of effort...” Drink: 2024-2036.



Terre de Vins – May 2017 / **Score : 15,5-16/20**

« Un côté sérieux, dense au nez, à l'image de sa robe intense. Une attaque tout en souplesse qui dévoile une matière délicate, peut-être un peu trop. Beau fruité et belle longueur. »



Bettane+Desseuve – May 2017 / **Score : 92-93/100**

« Beau listrac, très soigné et équilibré qui manque encore un peu d'ouverture, mais avec une possibilité évidente de progresser encore par un élevage discipliné comme l'excellente équipe technique du château sait les conduire. »



JamesSuckling.com – March 2017 / **Score : 89-90/100**

“Tight and chewy with a medium body, medium tannins and a savory finish. A little lean now but this should fill out in the barrel.”



Decanter – Jane Anson – April 2017 / **Score : 92/100**

“I have been consistently impressed with the efforts and investment happening at this property since the Mommeja brothers took over (with Renaud very much taking the lead). This is tightly drawn and austere right now but the elements are all in place, showing good dark fruits, fresh acidity running through the palate, and rich, well integrated tannins. Good potential. Planted to 53% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon with the rest Cabernet Franc.” Drinking Window 2025 - 2038.