



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2015

Puissance et longueur



L'hiver 2014-2015 aura été assez frais, s'achevant par un mois de mars significativement plus froid que la moyenne observée depuis 2000. Ces conditions fraîches en fin d'hiver ont retardé le débourrement jusqu'aux premiers jours d'avril. Ce léger retard sera rapidement compensé par les températures très douces à partir du 10 avril, favorisant un débourrement homogène. Se déroulant dans des conditions associant des températures légèrement supérieures à la moyenne et de faibles précipitations, la floraison s'est ensuite révélée superbe. Et ce particulièrement sur les 18ha conduits en viticulture biologique sur le plateau du Fourcas. La première partie de l'été s'est installée dans un contexte très sec, sans précipitation entre le 15 juin et le 26 juillet. Les Cabernets sur des sols de graves ont subi du stress, mais ne se sont pas bloqués. Sur les argilo-calcaires du plateau de Listrac, plus frais, les Merlots ont poursuivi un développement très bénéfique. Commencée tôt, la véraison s'est très bien enclenchée, parfaite entre le 5 et le 15 août. Endurance et patience caractérisent les vendanges qui se sont étalées sur presque un mois ; approche décisive pour atteindre des maturités idéales. Ces efforts se retrouvent dans le profil du vin où dominent la couleur, la pureté du fruit et des tannins très fins.

Dates de récolte

- Merlot : du 18 septembre au 5 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 5 au 13 octobre

Assemblage

- 80 % Merlot
- 20 % Cabernet Sauvignon

Rendement

40 hl/ha

Production

43.750 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Le 12 mai 2017

Degré alcoolique

12,5 % Vol.