



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

90.667 bouteilles

Degré alcoolique : 12,7% Vol.



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2017

Précis et élégant



Wine Enthusiast – Roger Voss – Avril 2018 / Note : 90

“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.”



La Revue du Vin de France – Juin 2018 / Note : 15.5-16,5/20

« 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. »



Le Figaro Vins Frédéric Durand-Bazin – Mai 2018 / Note : 16/20



JancisRobinson.com – Avril 2018 / Note : 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.”

Terre de Vins

Terre de Vins – 2018 / Note : 91

« 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. »

Le Point

Le Point - Mai 2018 / Note : 15/20

« Fruits rouges, bouche veloutée, gourmande, souple, finale assez serrée, fin, tendu, joli fruit en finale. »



Jean Marc Quarin – Avril 2018 / Note : 15/20

“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 ! A suivre.”

matthewjukes

MatthewJukes – Avril 2018 / Note : 16/20

“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.”

Mieux Vivre
Votre Argent

Mieux Vivre Votre Argent- Juin 2018

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

Decanter
the world's best wine magazine

Decanter – Jane Anson - Avril 2018 / Note : 88

“One of the notable successes in Llistrac; 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 weighted and long-ageing vintage but this is extremely well handled.”

Anthocyanes
RÉPENSÉMENT PAR NATURE

Anthocyanes / Note : 88-89

« Graphite et épices. Quelques touches de Zan. Bouche très cabernet sauvignon avec une pointe de verdure en son milieu. Densité moyenne, finale assez fruitée. »