



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2017

Riche et subtil



Les 2,2 hectares de blanc sont travaillés à **100% en viticulture biologique** depuis les premières plantations en 2012 ; la propriété ayant déposé ses dossiers auprès d'ECOCERT pour une certification à horizon 2 ans. La mi-floraison a démarré par les Sauvignon gris le 27 mai, puis les Sauvignon blanc le 28 et les Sémillon le 29. Première session d'échardage et effeuillage manuels le 12 juin pour les Sauvignon blancs et gris et le 5 juillet pour les Sémillon. Seconde session des Sauvignon blancs et gris le 12 juillet. La véraison a commencé le 20 juillet pour se terminer le 7 août. Les vendanges micro-parcellaires ont duré 6 jours.

Ce 4ème millésime offre une acidité ciselée, alliant densité et complexité aromatique. Un 2017 précis et très élégant.

Dates de récolte

- Sauvignon blanc : le 29 août, puis les 5, 8, 11 et 12 septembre
- Sauvignon gris : le 29 août, puis les 4 et 8 septembre
- Sémillon : le 8 septembre

Assemblage

- 77 % Sauvignon blanc
- 20 % Sauvignon gris
- 3 % Sémillon

Rendement

24 hl/ha

Elevage

- 26 % barriques neuves en gros contenants (300L - 400L)
- 28 % barriques de 1 vin
- 30 % barriques de 2 vins
- 16 % barriques de 3 vins

Production

6.000 bouteilles (prévisionnel)

Date de mise en bouteille au château

Fin avril / début mai 2018

Degré alcoolique : 12,5 % Vol.



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2017

Riche et subtil

Le Monde

Le Monde – Laure Gasparotto – Avril 2018

« 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. »



JamesSuckling.com – Avril 2018 / **Note : 88-89**

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



La Revue du Vin de France – Juin 2018 / **Note : 14-15/20**

« Vif et doté d'un bel éclat, voici un joli blanc pour l'apéritif, à la fois frais et porté de par de jolis amers en finale. »



Jean-Marc Quarin – Avril 2018 / **Note : 15.5/20**

“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 à ne pas élever trop longtemps. La sapidité y perd. »



Mieux Vivre Votre Argent – Juin 2018

« Chez Fourcas Hosten, par exemple, le blanc 2017 est sans doute le plus abouti de l'histoire du vignoble. »