



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Vintage 2017

Precise and elegant



In 2017, 25 hectares (66% of the red vineyard) were organic. The estate applied for the ECOCERT certification by 2022. On the Fourcas terroir, 22 hectares are entirely worked (under and in between vines) the 4 ways: butting during the 2016 winter, debutting in March 2017, followed by soil work during spring, butting after harvest (November 2017). The frost of April 27th on a strip of parcels of Lustrac will have as a consequence lower yields. The mid-blossoming takes place from July 24th to August 8th for the Merlot and Cabernet, from August 14th to 25th for the **Petit Verdot that enters for the first time the Château Fourcas Hosten blend!** Harvest will last 10 days from September 14th to 27th. At the winery, the precision of the optical sorting table guarantees the optimum selection. A specific attention is given to precise extractions using intelligent sprinklers: optimization of the pomace for a proper and soft extraction according to the level of each parcel and to the different sizes and shapes of squared tanks. Vertical press only. With **2/3 of Cabernet Sauvignon**, the 2017 vintage has character. Precise, it offers a great quality of tannins.

Grape harvest dates

- Merlot: September 14th to 25th
- Cabernet Sauvignon: September 21st to 27th
- Petit Verdot: September 14th

Blending

- 66 % Cabernet Sauvignon
- 31 % Merlot
- 3 % Petit Verdot

Yield

30 hl/ha

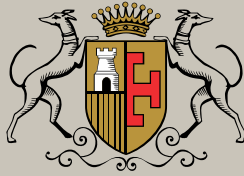
Ageing

- 33 % new barrels
- 50 % one-year barrels
- 17 % two-year barrels

Production

90.667 bottles

Alcoholic degree: 12,7% Vol.



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Vintage 2017

Press Review



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. »