



CHATEAU FOURCAS HOSTEN



Millésime 2018

Fruits noirs intenses



Le millésime 2018 se caractérise par deux périodes bien distinctes. La première, chargée d'incertitudes avec pluviométrie record, grêle le 21 mai et mildiou. Puis à partir de fin juin une météo parfaite, favorisant une maturité optimale et une concentration incroyable. Les vendanges se sont déroulées en toute sérénité, avec de très belles journées ensoleillées et chaudes, alternées de nuits fraîches.

CONVERSION AB : ANNEE 1

En juillet 2018, la dernière étape de conversion est franchie : 100% du vignoble est désormais BIO. C'est aussi le début de l'agriculture biodynamique sur 16 hectares .

En bouche, il est structuré, avec une texture pure et soyeuse. La finale est élégante, savoureuse, longue et fraîche. Les tanins sont fins.

Dates de récolte

- Merlot : du 24 septembre au 09 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 04 au 12 octobre
- Petit Verdot : le 28 septembre
- Cabernet franc : le 09 octobre

Assemblage

- 58 % Merlot
- 38,5 % Cabernet Sauvignon
- 2,5 % Petit Verdot
- 1 % Cabernet Franc

Rendement

24 hl/ha

Elevage

- 28 % barriques neuves
- 29 % barriques de 1 vin
- 43 % barriques de 2 vins

Production

104.667 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Du 30 juin au 2 juillet 2020

Degré alcoolique :

13,5 % Vol.



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2018

Revue de presse



JamesSuckling.com – Janvier 2021 / **Note : 92/100**

“Aromas of blackberries, cocoa powder, dried leaves and licorice. It’s medium-bodied with firm, tight-knit tannins and bright acidity. Structured and fresh. Very tight at the end. Try from 2023”



Jane Anson – Decanter – Novembre 2020 / **Note : 91/100**

“Plenty of old vine stock at Fourcas Hosten, and a lot of investment in recent years that is really paying off in the glass. A fine tannic hold gives form to sappy black fruits. Touches of tomato leaf give a rustic edge to the finish, but this is a classy and elegant Listrac that offers lots of pleasure. Drinking Window 2023 - 2036.”



Jancis Robinson – Octobre 2020 / **Note : 16/20**

“Dark cherry red with ruby rim. Complex aroma in which oak’s sweet spice plays a part but where the several varieties give both black and dark-red fruit as well as a lightly herbal cedary quality. Fragrant and inviting. On the palate, finely dry tannins, some oak sweetness and all in balance with the fruit. This has definitely opened and come round since I tasted it en primeur 18 months ago. Smooth, chocolatey texture. A well-balanced whole with a fresh aftertaste.”



Jacques Dupont – Le Point – Mai 2019 / **Note : 15,5/20**

“Fruits noirs, cerise en bocal, bouche fraîche, élégante, raffinée, bonne longueur, petits tanins délicats.”



Sylvie Tonnaire – Terre de Vins – Mai 2019 / **Note : 95/100**

« Ce millésime marque la dernière campagne avant la certification AB. « Malgré la pression du mildiou, on a joué le jeu » de ce fait, les rendements sont divisés par deux mais ce 2018 est éclatant, il fera date. Bouquet suave souligné par la cerise noir, le cassis, attaque suave et gourmande et surtout une trame tannique aérienne : de la dentelle ! Conclusion fraîche, belle longueur.»



La Revue des Vins de France – Mai 2019 / **Note : 16,5-17/20**

“Charnu et plein, à dominante de merlot, Fourcas Hosten 2018 est un vin de grande maturité. Les notes de fruits noirs sont précises et fraîches. Sa force reside dans son équilibre.”



Yves Beck – Mars 2019 / **Note : 91-92/100**

“Rouge grenat aux reflets pourpres. Bouquet complexe, intense, marqué par des notes floraux et fruitées. Attaque friande. Au palais, le vin a une certaine ampleur et est doté de tannins bien intégrés, en symbiose avec la structure. Une agréable fraîcheur en fin de bouche tandis que la finale révèle du fruit.”