



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN



Millésime 2020

Le Premier certifié VIN BIOLOGIQUE !



L'hiver pluvieux et doux accélère le débourrement. Le printemps s'installe dans la durée avec, en première période, presque 3 semaines d'avance. La vigne impose un rythme particulièrement soutenu jusqu'à la floraison. Une fenêtre météo d'une semaine aux conditions clémentes favorise une très belle fleur, rapide et parfaitement homogène. Une pluie mi-août interrompt la sécheresse estivale et permet de déstresser la vigne pour une parfaite maturation des baies. La période des vendanges la 1^{ère} quinzaine de septembre est exceptionnelle en termes d'ensoleillement, favorisant le développement des arômes.

7^{ème} millésime depuis la plantation des vignes en 2012 et 2013, le profil du 2020 gagne encore en texture et complexité, avec des notes d'ananas et de litchi qui s'associent tout en finesse à la poire et aux fleurs blanches. Un vin dans l'équilibre et la fraîcheur.

Dates de récolte

9 matinées de vendanges « micro parcelaires » étalées sur 3 semaines

- Sauvignon blanc : entre le 7 et le 17 septembre
- Sauvignon gris : entre le 31 août et le 17 septembre
- Sémillon : entre le 10 et le 17 septembre

Assemblage

- 67 % Sauvignon blanc
- 18 % Sauvignon gris
- 15 % Sémillon

Rendement

28,5hl/ha

Production

6.542 bouteilles + 271 magnums

Degré alcoolique : 15 % Vol.

Date de mise en bouteille au château

21 avril 2021

PH : 3,29 AT : 3,87 g/L AV : 0,50 g/L SO₂L : 20 mg/L SO₂T :

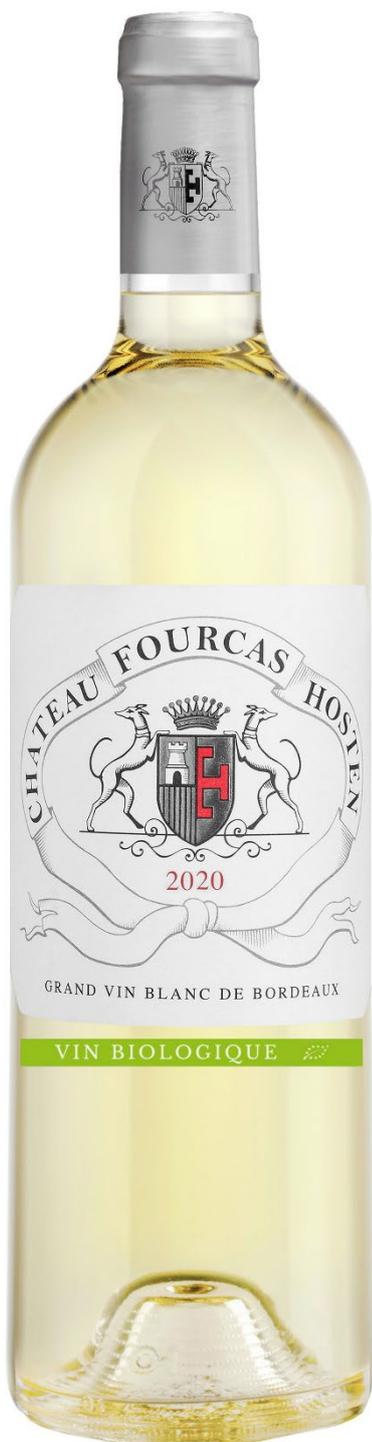


CHATEAU
FOURCAS HOSTEN



Millésime 2020

Le Premier certifié VIN BIOLOGIQUE !



Viticulture

Appellation : Bordeaux

Œnologue conseil : Athanase Fakorellis

Superficie totale : 2,2 ha

Superficie en production : 2,2 ha

Terroir : argilo-calcaires

Age des vignes : Sauvignon blancs et gris : 8 ans - Sémillon : 7 ans

Densité : 8.333 pieds/ha

Encépagement :

- 67% Sauvignon blanc (1,5 ha)
- 20% Sémillon (0,4 ha)
- 13% Sauvignon gris (0,3 ha)

Taille : Guyot Mixte

Vendange : 100% manuelle, en cagettes de 7kg mises au froid à la parcelle

Œnologie

Toutes les étapes sont effectuées par gravité. Pressurage entre 4h et 20h après récolte (cagettes restant à 5°C). Utilisation des pressoirs verticaux d'une capacité de 12 hl (800kg grappe entière) : 20 pressurages différents pour tenir compte des différents cépages et porte-greffes. Le pressurage se fait sous inertage CO2 pendant 7h et l'écoulage des jus par gravité dans des cuvons inox thermorégulés et inertés à l'azote de 3,5 hl, puis dans les barriques et en amphore. Démarrée en cuvons, la fermentation alcoolique se poursuit 24h après en barrique pour une durée de 8 à 10 jours, à une température entre 17 et 23°C. Vinification sans soufre ajouté : 1er sulfitage fin octobre en début d'élevage après la fermentation alcoolique.

Elevage

- 35 % barriques neuves de 300, 350 et 400L
- 28 % barriques de 1 vin
- 15 % barriques de 2 vins
- 12% en amphore de 7,5 hl (argile)

Elevés pendant 6 mois en barriques et amphore, les vins sont bâtonnés manuellement selon un programme de bâtonnage sur lies fines adapté à chaque contenant : plusieurs fois par jour pendant 3 semaines à 1 mois, puis 1 fois par jour, puis 1 fois par semaine. Autant de fréquences déterminées par la dégustation des lots et le niveau de construction du vin. Apport très mesuré en bois.

Collage à la bentonite.