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 1ère quinzaine de septembre est exceptionnelle en termes d'ensoleillement, favorisant le développement des arômes.
7ème 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 parcellaires » 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

Date de mise en bouteille au château

21 avril 2021

Degré alcoolique : 15 % Vol.

Château Fourcas Hosten – F-33480 Listrac-Médoc – contact@fourcas-hosten.com – www.fourcas-hosten.com

CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2020

Revue de presse

JAMESSUCKLING.COM

James Suckling – Mai 2021 / Note : 91-92/100

A delicious white with plenty of green mango, lemon and some cream. It's medium-bodied with a lovely core of fruit and a delicious finish. From organically grown grapes.

Robert Parker WINE ADVOCATE

The Wine Advocate L. P-Brown – Juin 2021 / Note : 88-90/100

The 2020 Fourcas Hosten Blanc reveals alluring notes of honey-drizzled peaches, lemon tart and apple pie, plus suggestions of straw and mandarin peel. The medium-bodied palate has a great intensity of citrus and stone fruit layers, supported by a racy backbone and finishing with a spicy kick.

vinous

Vinous Neal Martin – Avril 2021 / Note : 88-90/100

The 2020 Fourcas Hosten Blanc offers light green apple, orange pith and alpine scents on the nose, perhaps just needing a little more vigor. The palate is well balanced, displaying a subtle orange zest tang on the entry, and an attractive sour lemon note lending tension toward a finish of decent length. Give it a year in bottle. This is a fine dry white from Fourcas Hosten.

LE FIGARO VIN

Le Figaro Vin – Mai 2021 / Note : 92/100

Un nez de fleurs blanches, de papaya verte et d'agrumes, tandis que l'attaque ronde et charnue s'avance vers une bouche séduisante et fruitée, avec une pointe de poire, une finale fraiche et gourmande.

Anthocyanes
Yohan Castaing

Anthocyanes – Mai 2021 / Note : 92-94/100

Fraicheur mentholée et anisée avec des notes d'agrumes et de fruits blancs très élégants. La texture de bouche est juteuse et charnue, de la rondeur et une fraîcheur finale sur l'allonge et le côté aérien.

Les Echos

Les Echos Spécial vins – Juin 2021

Le grain de folie de Fourcas Hosten. Un vin blanc franc, énergique, très précis et de belle garde.

Cuisine et Vins de France

Cuisine et Vins de France Béatrice Dalamotte - Août 2021

Nez fruité sur des notes exotiques intense. Bouche très fraîche, sur les agrumes jaunes et le fruit de la passion. Finale très salivante sur les amers.