

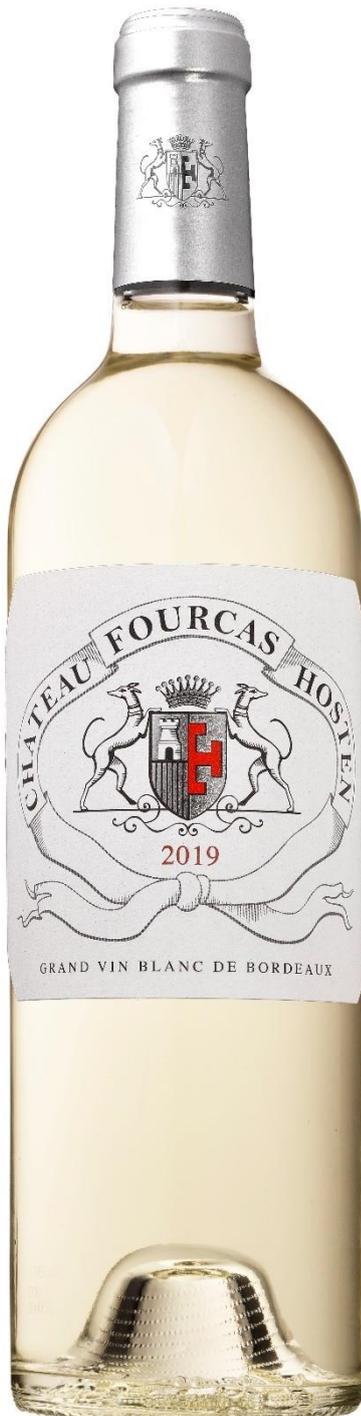


CHATEAU  
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2019



Fougueux et aérien



Un millésime chaud, riche et puissant, avec deux particularités : des vendanges longues, avec trois semaines de différence de maturité sur seulement 2,2ha ; une approche micro-parcellaire, en fonction du sous-sol et des porte-greffes. Et c'est la toute première utilisation d'une amphore ! Des conditions estivales se sont installées à partir de mi-juin, avec quatre épisodes pluvieux jusqu'en septembre. La vigne a connu un stress hydrique, mais pas de sur-stress, aucun blocage : même si l'eau n'allait pas toujours en profondeur, la vigne en a eu exactement au moment où elle en avait besoin, continuant d'être nourrie, pour produire des raisins très aromatiques. Un équilibre parfait avec des notes très délicates de cire d'abeille, de pêche blanche et un soupçon de pamplemousse. Acidité vive et caractère minéral. Longue finale.

Dates de récolte (8 matinées de vendange étalées sur 3 semaines)

- Sauvignon blanc : les 9, 11, 12, 13, 16, 17, 18 septembre
- Sauvignon gris : les 9, 13, 18 et 24 septembre
- Sémillon : les 17 et 24 septembre

#### Assemblage

- 72 % Sauvignon blanc
- 15 % Sauvignon gris
- 13 % Sémillon

#### Rendement

28,64 hl/ha

Elevage pendant 6 mois - bâtonnage sur lies fines

- 39 % barriques neuves de 300 et 400L
- 43 % barriques de 1 vin
- 6 % barriques de 2 vins
- 12% en amphore (argile)

#### Production

6.431 bouteilles + 542 magnums

Date de mise en bouteille au château

29 juin 2020

#### Degré alcoolique

15 % Vol.

**EN CONVERSION BIOLOGIQUE : N-1**



CHATEAU  
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2019

Revue de presse

JAMESSUCKLING.COM 

**James Suckling** – Janvier 2022 / Note : **91/100**

Aromas of baked apple, lemon, mango, toasted hazelnut and praline. It's full-bodied with tangy acidity and a ripe, toasty and flavorful palate. Richer this year. 15% alcohol. 72% sauvignon blanc, 15% sauvignon gris and 13% semillon. Drink now.



**Guide Hachette 2022** – Septembre 2021 / Note : 

Dominée par le sauvignon blanc (72 %), cette cuvée dévoile de délicates notes d'agrumes, de fruits blancs et une touche minérale. On retrouve ce bouquet subtil dans un palais persistant, harmonieux et bien équilibré, étayé par une fine tension. Une cuvée « très estivale », taillée pour les fruits de mer.



**Decanter** – Jane Anson – Juin 2020 / Note : **89/100**

A touch sweet in its apricot and lemon flesh on the attack but extremely good quality with a creamy mid palate and a zip of citrus lift on the final furlong. Enjoyable white wine from Fourcas Hosten.



**M Le Magazine du Monde** – L. Gasparotto, O. Neiman – Septembre 2020

A le mettre en bouche, on a la sensation de croquer dans un macaron. Les notes de vanille et de pêche se distinguent au sein d'une très belle structure. Un vin gourmand et long, à recommander sans faute.

Jancis Robinson.com

**Jancis Robinson** – Mai 2021 / Note : **17/20**

Lovely smoky-hazelnuts nose with an upper lift of lemon verbena. It's actually quite hard to believe that this is 15%. There is zero burn, it is rich but not fat, and the balance is absolutely ballerina-en-pointe. Hazy lemon-and-daffodil florals, chalky quince, pomelo. Stunningly beautiful.

Yves Beck

**Yves Beck** – Juin 2020 / Note : **88/100**

Bouquet filigrane, subtil, révélant des notes de mangues et de limes. Caractère légèrement salin et crémeux en bouche. Le vin est frais, racé et pourra être savouré dans sa jeunesse. Finale saline et désaltérante.



**TASTED** - Andreas Larsson – Avril 2021 / Note : **93/100**

Pale young colour with a hint of green. Layered nose displaying fine balance between oak ageing and healthy fruit, rather on the tropical yet fresh side with mango, pineapple, lime and passion fruit. Very good grip on the palate, nice weight and density with a refreshing backbone of acidity, ripe and unctuous with good purity, balance and a long finish.

WINEDOCTOR

**The Wine Doctor** – Avril 2021 / Note : **91/100**

It has a limpid, pale, straw-tinged hue with a tinge of green. It has an impressively perfumed style on the nose, with white peach, orange zest, crushed white chalk and white freesia, displaying a light-footed immediacy which is rarely found on the Médoc. It feels supple and well composed on the palate, yet it has a chalky energy and zesty citrus vein as well, and it feels much more like a limestone cuvée (from the right bank, or even the Loire) than it does a gravelly Médoc. This energy builds on the wine's aromatic confidence, combining it with a pithy core, a bright acidity and a powerful saline charge.

RVI

**La RVI** – Vladimir Kauffmann - Juin 2020 / Note : **96/100**