



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2012

Un fruit gourmand



Les premières fleurs ont été observées autour du 25 mai. Les conditions sont devenues très favorables à partir de la mi-juillet. Les mois d'août et de septembre, chauds et secs, ont permis de gommer les écarts de maturité. Les températures maximales ont été particulièrement élevées lors de la deuxième quinzaine d'août, l'année 2012 rejoignant ainsi 2000 et 2009 pour les mois d'août les plus chauds après 2003. Le millésime 2012 au Château Fourcas Hosten s'est caractérisé par des vendanges très tardives par rapport aux autres propriétés de l'appellation Listrac-Médoc, et même des autres appellations du Médoc. Il s'agissait d'une prise de risque importante, certes, mais facilitée par le très bon état sanitaire des raisins jusqu'à la récolte, résultat d'un travail exigeant au vignoble tout au long du cycle végétatif (effeuillages, échardages, travail du sol...). Ce millésime s'est démarqué également par son faible rendement à l'hectare : 42 hl/ha. De cette petite récolte est issu un millésime très sérieusement constitué et capable d'un long vieillissement.

Dates de récolte

- Merlot : du 10 au 20 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 15 au 20 octobre
- Cabernet Franc : le 20 octobre

Assemblage

- 53 % Merlot
- 45 % Cabernet Sauvignon
- 2 % Cabernet Franc

Rendement 42 hl/ha

Elevage

- 38 % barriques neuves
- 40 % barriques de 1 vin
- 15 % barriques de 2 vins
- 7 % en cuve béton

Production

130.000 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Du 5 au 9 mai 2014

Degré alcoolique

12,5 % Vol.



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN



Millésime 2012

Revue de presse

WINEENTHUSIAST

Jancis Robinson
JancisRobinson.com



Decanter
the world's best wine magazine

LE FIGARO • fr
VIN

RENÉ GABRIEL



The Wine Enthusiast - April 2013 / **Note : 90/100**

"Barrel sample. This is a perfumed wine with new-wood aromas that lend a strongly woody character. The wood buries much of the fruit at the moment, resulting in a hard and dry aftertaste."

JancisRobinson.com - Octobre 2014 / **Note : 16/20**

"Fully ripe dark fruit. Lightly perfumed. Good harmony on the mid palate, lightish but refined and fresh. Maybe the tannins are just slightly drying on the finish.." – Plage de dégustation : 2017-2025.

Le Guide Hachette des Vins – Sélection 2016

« Ce listrac s'ouvre agréablement sur de fines notes épicées (vanille et cannelle) et toastées. Après une attaque en souplesse, le palais connaît une jolie montée en puissance, porté par des tanins de bonne tenue, sans excès de vigueur. Un beau représentant de son appellation. » Plage de dégustation : 2017 / 2020.

Decante - Avril 2013 / **Note : 16/20**

"Rich colour, good depth of spicy cassis fruit, quite fleshy, new oak, much improved quality here." Plage de dégustation : 2015 – 2024.

Le Figaro Vin – Bernard Burtschy / **Note : 15,5/20**

"Fourcas Hosten a élaboré en 2012 un vin souple et ample avec de belles notes boisées, l'ensemble possède beaucoup de charme, une vraie densité et une belle finale épicée. »

René Gabriel / **Note : 17/20**

Wunderschön renoviert mit komplett neuen Kelleranlagen. Fourcas-Hosten sollte man in nächster Zeit im Auge behalten. 2012 Fourcas-Hosten: Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Offenes Bouquet, rotes Kirschenkompott, heller Milchkaffee, dezente floraler Schimmer. Im Gaumen angenehm füllig, zeigt Fleisch und eine recht feine Adstringenz. Toll gemacht. Bravo! Ein Aufsteiger!

Le Guide des Meilleurs Vins de France 2016 - Juillet 2015
Note : 15,5/20

"Un excellent rapport qualité-prix à ne pas laisser passer. Le 2012 est aussi une réussite, avec un joli gras et un côté séduisant (...)."