CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2022

Élégant, charnu et frais

2022 est un millésime exceptionnel avec des conditions climatiques extrêmes !

La vigne a su encore une fois montrer qu'elle était capable de s'acclimater et de produire des vins de très grande qualité.

Le débourrement qui a débuté le 15 mars et la mi-floraison intervenue le 15 mai sont les stades phénologiques les plus précoces de la propriété.

Après un été très sec avec des records de température, nous avons bénéficié d'une pluviométrie suffisante fin août pour permettre à la vigne de nourrir ses fruits. Une nouvelle fois le long été indien a permis de vendanger à l'optimum de maturité.

Ce second millésime certifié BIO se caractérise par une grande concentration avec des tanins très soyeux. La sélection de levures indigènes dans nos vinifications et l'élevage de 15% en amphores permettent à notre terroir de s'exprimer en offrant une grande complexité de fruits rouges et noirs prolongée par une finale très longue et fraîche.

Dates de récolte

- Merlot : du 19 septembre au 05 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 26 septembre au 06 octobre
- Petit Verdot : le 23 septembre

Assemblage

- 53 % Merlot
- 44 % Cabernet Sauvignon
- 3 % Petit Verdot

Production

110 000 bouteilles

Degré alcoolique

13 % Vol.

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

CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2022

Élégant, charnu et frais

Viticulture biologique

Appellation : Listrac-Médoc
Œnologue conseil : Eric Boissenot
Superficie totale : 50 ha
Superficie en production : 37,25 ha
Terroir : argilo-calcaires
graves pyrénéennes
Age moyen des vignes : 30 ans
Densité : 8.333 pieds/ha et 10.000 pieds/ha pour les plantations post 2014
Encépagement :

- 53 % Merlot
- 43 % Cabernet Sauvignon
- 2 % Cabernet Franc
- 2 % Petit Verdot

Taille : Guyot Mixte
Vendange : 70 % manuelle, 30 % machine
Tri optique

Oenologie

Vinifications biologiques adaptées à chaque cuve béton : 10 cuves de Merlot (50, 80 et 105), 9 cuves de Cabernet Sauvignon (dont 3 cuves bois) et 2 cuves de Petit Verdot. Ensemencement de 100 % de la récolte en levures et bactéries lactiques (co-inoculation précoce). Essai de levures indigènes selectionnées sur 2 cuves de Merlot et 2 cuves de Cabernet Sauvignon. Fermentations moyennes de 10 à 14 jours. Deux arroseurs intelligents et le Air'Pulse sont utilisés pour les remontages afin d'optimiser l'extraction du marc et la qualité des tanins : 1 volume par jour les 2 premiers jours, puis 1/2 puis 1/4 autour des 1050. Cuvaisons totales de 19 à 23 jours. Pressurage vertical uniquement.

Elevage

12 mois

- 40 % barriques neuves
- 45 % barriques de 1 vin
- 15 % amphore

Collage au blanc d'oeuf après assemblage

CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2022

Revue de Presse

Lisa Perrotti-Brown – Avril 2023 / Note : **92-94+/100**

"The 2022 Fourcas Hosten is deep garnet-purple in color. It needs a swirl or two to reveal fragrant notes of black raspberries, blackcurrant pastilles, and juicy plums, plus hints of wild sage, pencil lead, and fragrant earth. The medium to full-bodied palate delivers mouth-coating red and black fruit layers with ripe, fine-grained tannins and seamless freshness, finishing long and savory."

Jane Anson – Avril 2023 / Note : **93/100**

"Edge of reduction, but this has chewy tannins by the bucketful, and a whisk of cocoa bean, mocha and liquorice, intense and concentrated, great ageing potential. Hard to argue with the quality of this wine. 40% new oak for ageing 15% amphora and the rest in one year old barrels. Traditional egg white fining."

Andreas Larsson – Avril 2023 / Note : **93/100 "Outstanding"**

"Inky dark purple core and hue. Pure and intense with inky dark fruit - cassis, cherry and plum with fine tobacco, mild oak and spice notes. Very good density and concentration with a youthful yet balanced structure with tannins giving lift and freshness, a fresh acidity and rather massive young fruit without heaviness, long and powerful finish, already finely tuned with a great potential."

Lin Liu – Avril 2023 / Note : **92-93/100**

"Classic. Medium built, nothing overwhelming, but has all it takes to be a balanced wine. Sufficient fruit extraction, crunchy and ripe, smooth tannins, refreshing acidity, well distributed on the palate with certain layers. Medium length but relaxing and soothing on the palate. Lovely savoury note."

Neal Martin – Avril 2023 / Note : **91-93/100**

"The 2022 Fourcas Hosten is pure, focused and floral on the nose. Precocious black fruit laced with cassis is exuberant and almost sorbet-like in style. The palate is medium-bodied with sappy black fruit, dense with a bit of muscle toward the finish. Yet, paradoxically there is sufficient finesse to keep you wanting to take another sip. Sophisticated. Looking for a cheeky Listrac ? Step right this way."

Georgie Hindle – Avril 2023 / Note : **92/100**

"Lively and good energy from the start, a nice clarity to the fruit expression which makes this really quite approachable and fun. Tannins are well integrated and have a soft salinity to them giving a graphite edge which is pleasant. Niely approachable and fun, an easy enjoyment to be had here but still with perfectly ripe fruit, salty filling tannins and a long fresh finish. I like this a lot. Nuanced and detailed. A yield of 22hl/ha."

Markus del Monego – Avril 2023 / Note : **92/100**

"Dark purple colour with violet hue and black core. Quite close nose with restrained fruit, blackcurrants and elderberries, elegant spiciness, subtle oak and fine toasting. On the palate well balanced with good tannin structure and juicy fruit, hints of mild spices and fine toasting. Classic style with very good length."

James Suckling – Avril 2023 / Note : **91-92/100**

"A fine-tannined red with blac kberry, blac kc urrantand wet-earth c harac ter.It's medium-bodied, chewy and polished. From organically grown grapes."

CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2022

Revue de Presse

Alexandre Ma – Avril 2023 / Note : **91-92/100**

"During the En Primeurs stage, Château Fourcas Hosten 2022 has yet to fully unleash its potential, with the familiar delicate floral notes still waiting to unfurl. Nevertheless, I must commend the wine's texture, as the intricate, firm, and unburdened tannin quality is not something every Médoc wine can achieve, and it clearly reflects the devotion poured into the maceration process. Once bottled and the floral and fruity fragrances have fully blossomed, this Listrac wine is bound to captivate."

Jeb Dunnuck – Avril 2023 / Note : **90-92/100**

"If the 2022 Château Fourcas Hosten shows this well from bottle, it will be the finest vintage from this château I've seen. Offering up a medium to full-bodied, ripe, concentrated, yet elegant style, with pure plum and cassis fruit, it has nicely integrated oak, good mid-palate depth, and a great finish. It's one heck of an impressive barrel sample."

Antonio Galloni – Avril 2023 / Note : **89-91/100**

"The 2022 Fourcas Hosten is packed with succulent dark red cherry, plum, leather, licorice, spice, chocolate and menthol. This flamboyant Listrac has plenty to offer in a decidedly lush style."

Chris Kissack – Avril 2023 / Note : **89-91/100**

James Lawther – Avril 2023 / Note : **16+/20**

"Discreet but gentle aroma. Tannins smooth but offer a tight and firm structure. Freshness apparent. Slightly chewy finish but should soften."

CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2022

Revue de Presse

RVI

Vladimir Kauffmann – Avril 2023 / Note : 97/100

"2022 est le 2e millésime certifié bio. Le vin est d'une grande pureté, avec une grande fraicheur et un bel équilibre. Le fruit est éclatant, élégant et généreux et les tanins soulèvent une grande finesse."

Terre de Vins

Terre de Vins – Avril 2023 / Note : 94-95/100

"C'est un nez d'une belle fraîcheur qui s'avance, pimpant, précis, percutant. La matière en bouche se révèle d'un certain velouté, une onctuosité fraîche, soutenue par des tanins fermes et intégrés. C'est une interprétation finement taillée du millésime, et une jolie bouteille, à suivre sur la durée."

Les Echos

Bernard Burtschy – Avril 2023 / Note : 93-94/100

"Si Fourcas Hosten peut se prévaloir d'une naissance en 1810, le château s'est vraiment lancé dans les grands vins deux siècles plus tard, en 2010 précisément avec une vaste étude des sols et une profonde restructuration du vignoble. Les résultats sont évidents dans le 2022 à la robe très sombre et aux beaux arômes de cassis. Le vin est dense avec un splendide milieu de bouche, il possède de la chair. Le vin est pulpeux et sa finale est d'une belle complexité."

Xavier Lacombe – Avril 2023 / Note : 93+/100

"Charnu et dense et pourtant… tellement frais ! On retrouve des fruits rayonnants sans excès. La très bonne maturité des fruits est à saluer dans ce vin, de même que la bonne fraicheur qui persiste et signe en finale. Si l'élevage est dans cette continuité 2022 se dirige comme l'un des plus grands millésimes de la propriété !"

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

La Revue du Vin de France – Avril 2023 / Note : 92-93/100

"Le cru, désormais en bio, prend le parti de produire des vins sur la finesse et l'élégance. 2022 est donc très subtil et raffiné, avec une belle expression du fruit et une finale acidulée."

bettane + desseauve

Bettane + Desseauve – Avril 2023 / Note : 92-93/100

"Aromatique précise, fruit bien mûr, notes de cèdre et de boisé noble, bouche, ample et fondante, avec de l'ampleur sans accroche, un joli grain de tannins et beaucoup de fraîcheur. Une belle interprétation du millésime."

paperblog

Daniel Sériot – Avril 2023 / Note : 91-93/100

"L'olfaction s'ouvre à l'aération sur des arômes de fruits noirs (cerises tardives et cassis), et d'épices douces. La bouche est délicatement charnue et veloutée, avec un corps bien rempli dense et fruité. La finale est allongée , un peu plus ferme, fraîche, fruitée et épicée, avec des notes d'élevage (prise de bois)."

LE FIGARO

Ella Lister et Béatrice Delamotte – Avril 2023 / Note : 92/100

"Une corbeille de petits fruits noirs et de fleurs opulentes compose un bouquet attirant. En bouche, la texture est caressante, ronde et dense, avec des tanins veloutés, presque sucrés. La densité est là, avec de la chaleur et un alcool très mesuré. La finale est généreuse et droite, avec une petite amertume salivante."

VertdeVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

Jonathan Choukroun-Chicheportiche – Avril 2023 / Note : 15,75/20 - 91-92/100

JEAN-MARC QUARIN
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX
www.quarin.com

Jean-Marc Quarin – Avril 2023 / Note : 15.75/20 - 89/100

"Couleur sombre et intense. Nez aromatique, au fruité mûr et frais. Moelleux à l'attaque, juteux en milieu de bouche, le vin s'amplifie en finale et parvient cette fois à ne pas montrer ses tanins. Joli goût. L'élevage dira la suite."