



CHATEAU FOURCAS HOSTEN



DOSSIER DE PRESSE

2023



SOMMAIRE

- 01 La propriété
- 02 Le vignoble
- 03 L'environnement
- 04 La vinification & l'élevage
- 05 Le développement durable

*Respecter le rythme régulier de la nature,
guidé par l'observation et le partage de nouvelles connaissances.*



LA PROPRIETE

Depuis 1810, le Château Fourcas Hosten prolonge son histoire pour sans cesse se réinventer. C'est un lieu en héritage composé aujourd'hui d'une chartreuse du XVIIIème siècle enchâssée dans un parc de 3 hectares jouxtant un vignoble de 50 hectares. La chartreuse est le cœur de la propriété, un véritable lieu de vie au décor intemporel, animé au rythme des rencontres familiales.

Le Château Fourcas Hosten est situé au cœur du village de Listrac-Médoc qui a également donné son nom à la plus jeune appellation communale du Médoc née en 1957. Culminant à 43 mètres entre estuaire et océan, le village de Listrac mérite son surnom de « toit du Médoc ». Les forêts alentour apportent une grande biodiversité au territoire, plaçant la nature au centre de toutes les attentions.

Dans cet environnement privilégié, le vignoble de Fourcas Hosten se partage entre la plaine de Listrac au sol argilo-calcaire et les graves pyrénéennes du plateau du Fourcas.

Depuis 2006, aux côtés de Laurent et Renaud Momméja, l'équipe du domaine pilote le projet ambitieux d'ancrer la propriété dans le futur en la dotant de tous les moyens d'exprimer au mieux son terroir.

La propriété s'inscrit dans une démarche globale d'amélioration et de transmission. Cette vision prend tout son sens à travers son engagement environnemental fort et entier, soucieux des générations à venir.

Les méthodes de production ont été très largement transformées.

Le Château Fourcas Hosten est membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, de l'Académie du Vin de Bordeaux et de la Commanderie du Bontemps du Médoc, des Graves, de Sauternes et de Barsac.





LE VIGNOBLE

LES MUES D'UN VIGNOBLE

Depuis 2010, l'étude des sols, débouchant sur une cartographie précise, a permis d'adapter au mieux l'encépagement à chaque parcelle. Ainsi, les Merlot et Cabernet Franc se concentrent sur les calcaires argileux, tandis que les graves rassemblent les Cabernet Sauvignon et le Petit Verdot, dernier cépage planté sur le domaine.

Pour exploiter les potentialités du terroir argilo calcaire et revenir aux sources historiques des vins blancs de Listrac, des Sauvignon Blanc et Gris ont été plantés à partir de 2012 (respectivement 1,5 et 0,3 ha), suivis par les Sémillon (0,4 ha). Intégralement conduits en viticulture biologique, ces 2 hectares requièrent une intervention assidue des vignerons, ainsi que l'apprentissage permanent et la mise en pratique de nouvelles connaissances.

Le vignoble est aujourd'hui toujours en restructuration. Sur 50 hectares, 20 hectares ont d'ores et déjà été arrachés, pour être d'abord mis en jachère, puis progressivement replantés selon un programme établi jusqu'en 2035.

Actuellement, les 40 hectares de rouge en production sont plantés pour 39% de Cabernet Sauvignon, 57% de Merlot, 2,5% de Petit Verdot et 1,5% de Cabernet Franc.

Depuis 2014, toutes les nouvelles plantations de rouge sont effectuées à 10.000 pieds à l'hectare.

Cette compétition renforcée fait que chaque pied puise plus profondément ses ressources pour nourrir un nombre plus réduit de grappes. Celles-ci gagnent en concentration pour développer davantage d'anthocyanes, de tanins, et d'arômes.

LES VENDANGES

Le plan de vendange établi pour chacune des parcelles répond à l'exigence de récolter à parfaite maturité. Les équipes multiplient les passages et insèrent des journées de pause sans récolte si nécessaire. La rigueur du tri optique qui accompagne la réception des grappes au chai garantit ensuite la meilleure sélection.

LE MEILLEUR DU FRUIT

L'élégance et la fraîcheur des vins du Château Fourcas Hosten sont dues à l'assemblage de quatre cépages : le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Petit Verdot et le Cabernet Franc. Mais aussi à l'assemblage des deux terroirs : des graves pyrénéennes sur le plateau du Fourcas, des argilo-calcaires à Listrac. Ces deux natures de sols permettent de révéler les spécificités de chaque cépage.





L'ENVIRONNEMENT

LA TRANSITION BIOLOGIQUE

Loin de suivre une mode, la propriété s'attache à réduire réellement son impact sur l'environnement depuis plus de 10 ans, en mobilisant ses équipes autour du Système de Management Environnemental (SME), incluant la certification HVE3 et ISO 14001 à partir du millésime 2017.



Reconnu officiellement en BIO depuis novembre 2020, 100% du vignoble de Fourcas Hosten est travaillé en viticulture biologique ; avec certification ECOCERT en 2020 pour le blanc et 2021 pour le rouge.

Concrètement, cet engagement consiste à appliquer des méthodes exclusivement naturelles, sans herbicide, ni pesticide, n'utilisant que des produits homologués. Le travail des sols et l'enherbement, les traitements à la poudreuse d'argile ou l'utilisation de tisanes pour renforcer les défenses naturelles de la vigne, sont autant de préoccupations qui animent les équipes du domaine au quotidien.

Dans le respect de la nature et des sols, le travail réalisé par les équipes sur les vignes prend alors toute sa valeur.



TRAVAIL DU SOL ET BIODIVERSITE

Le Château Fourcas Hosten s'inscrit dans une dynamique de recherche constante d'excellence et d'innovation, se nourrissant des expérimentations réalisées sur un millésime pour améliorer toujours davantage la qualité du millésime suivant. Cette démarche est celle d'une conduite de la vigne respectueuse de ses cycles et de ses contraintes.

2010 Début du travail sous le rang pour un enracinement en profondeur

2012 Enrichissement des parcelles au repos en engrais vert chaque année

2012 Lancement de la pratique des semis d'orge dans l'inter-rang sur 18 hectares de Cabernet Sauvignon ; fertilisant naturel qui améliore la structure du sol, régule et favorise le développement de la biodiversité

2012 Plantation des premières vignes de blanc dans le respect du cahier des charges bio de la vigne au chai

2013 Suppression de tous les produits classés CMR (cancérogènes, mutagènes et toxiques pour la reproduction)



2013 Etude et cartographie des sols pour une parfaite adéquation sols-cépages

2013 Premiers essais de viticulture biologique en rouge sur 4ha de Merlot, puis généralisation aux nouvelles plantations rouges en 2014

2014 Fertilisation exclusivement organique avec du fumier de brebis (Ovinalp) et du fumier de vache (Bochevo)

2017 Travail sous le rang sur l'intégralité du vignoble (zéro désherbant)

2017-2019 Implantation de 1200 mètres de haies Arbres et Paysages (érable, cornouiller, aubépine, noisetier) au bord des parcelles, pour stimuler la biodiversité

2018 Conduite à 100% en agriculture biologique menant aux certifications BIO en 2020 (blanc) et 2021 (rouge)

2018 Début des pratiques biodynamiques sur 16 hectares

2020 Pratiques biodynamiques sur l'ensemble du vignoble

2021 Lancement de l'éco pâturage

TRAVAIL DE LA VIGNE

Depuis le démarrage du « bio » en 2012, des tisanes (achillée, ortie, prêle, camomille, consoude) sont utilisées pour aider naturellement la vigne à se défendre et se développer dans les meilleures conditions.

Depuis l'hiver 2013, l'équipe de la vigne a mis en place une nouvelle technique de taille sur toute la propriété : le guyot mixte. L'effeuillage est désormais manuel et pratiqué sur 70% du vignoble, afin de garantir un très bon environnement à la future récolte.

Les travaux en vert d'épamprage et d'échardage sont pratiqués pour favoriser la prophylaxie et prévenir des maladies.

Depuis 2014, l'équipe effectue des poudrages d'argile sur la fleur et avant les vendanges pour protéger la récolte.

Plus aucun antibotrytis n'est utilisé depuis 2017 et l'utilisation de produits de biocontrôle est favorisée sur les vignes (bactéries, trichodermes, phéromones, soufre, ...).

En juillet 2018, passage à 100% du vignoble en bio et installation d'une station météorologique au cœur du vignoble.

Toujours en 2018, 16 ha de vignes sont travaillés en biodynamie. La propriété s'est équipée d'une tisanière, d'un dynamiseur et de trois petits pulvérisateurs à dos pour épandre les préparations biodynamiques (bouse de vache, silice, ...) à la main.

En 2019, la propriété achète des panneaux récupérateurs sur le nouvel appareil de traitements de la vigne dans le but d'améliorer la précision des pulvérisations et optimiser les volumes utilisés.

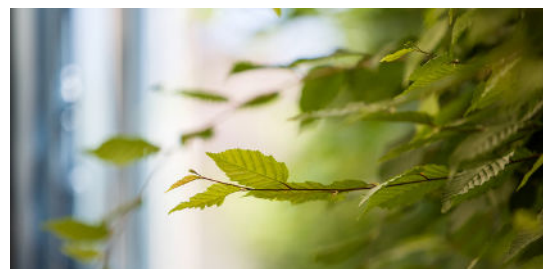
En 2020, la ferme sur le plateau du Fourcas est modernisée pour adapter l'outil aux nouvelles pratiques de culture. Les bâtiments agricoles ont été transformés dans la suite logique des rénovations déjà réalisées dans les chais, avec notamment la création d'une tisanerie pour installer durablement et efficacement la biodynamie.



En 2021, l'éco pâturage vient compléter la démarche, avec l'arrivée des brebis dans les rangs de vigne pour une tonte naturelle. Cette méthode permet de réduire le nombre de passages des machines, de fertiliser et d'améliorer la porosité naturelle des sols et enfin favoriser la biodiversité.

Chronologie du développement de la viticulture biologique en rouge

2013	2014	2015	2016	2017	2018	depuis 2019
4 ha	7 ha	15 ha	19 ha	23 ha	38 ha	40 ha



Sélection de levures indigènes

Depuis 2020, le Château Fourcas Hosten s'est rapproché du laboratoire Biocéane spécialisé dans la sélection de levures indigènes.

En 2021, à la veille des vendanges, des grappes de raisins de différents cépages (Merlot, Cabernet Sauvignon et Sauvignon Blanc) et de différents terroirs (graveleux, argilo calcaire et argileux) sont isolées. Chaque sélection de grappes a été micro-vinifiée de façon spontanée et des analyses microbiologiques ont permis d'isoler huit souches distinctes de levures indigènes. Celles-ci ont été dans une seconde partie d'étude testées en micro-vinification sur moût congelé afin d'étudier leurs aptitudes œnologiques. En fin de fermentation, les vins ont été analysés (sucres résiduels, acidité volatile, degré alcoolique, rendement sucre/alcool...) et dégustés à l'aveugle. Ainsi, sur les huit souches indigènes, cinq ont été isolées pour leurs très bonnes aptitudes de fermentation alcoolique et la qualité gustative des vins produits.

Des assemblages de souches ont été testés en vinification sur les cuves de vendanges 2022 en rouge (Merlot et Cabernet Sauvignon) et sur les trois cépages de blanc en barriques (Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Sémillon). Les fermentations se sont parfaitement déroulées avec des degrés alcooliques plus bas grâce aux souches de levures indigènes. Les vins rouges et blancs qui en sont issus ont une qualité gustative et une très grande pureté d'expression des différents terroirs et cépages.



LA VINIFICATION & L'ELEVAGE

Au chai, toutes les étapes sont opérées méticuleusement par gravité, garantissant le respect du fruit et offrant une magnifique richesse aromatique.

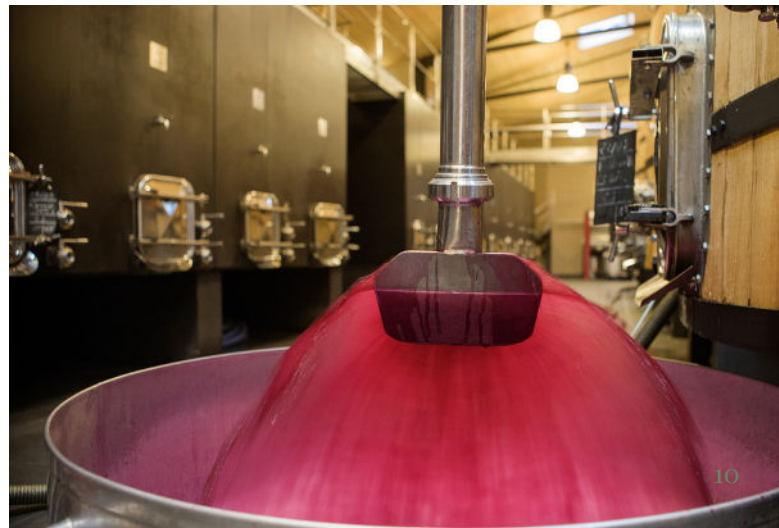
Combinant bois, béton et inox, le cuvier de vinification conçu en 2010 réunit plus de 40 cuves de petite capacité (entre 25 et 100 hl).

Cette configuration permet un travail sur-mesure pour un traitement propre à chaque parcelle ; en commençant par une récolte à parfaite maturité.

Chaque cuve a sa recette : température, fréquence des remontages, cuvaison. Une attention particulière est portée à la précision des extractions avec l'usage d'arroseurs intelligents : optimisation du marc pour une extraction juste et douce en s'adaptant au niveau de remplissage de chacune des parcelles et aux cuves de tailles et formes différentes (cuves carrées).

Depuis 2017, sont utilisés au chai exclusivement des intrants autorisés en bio. A chaque millésime, l'équipe diminue la quantité de soufre dans les vins.

En juillet 2018, la propriété remplace un pressoir horizontal par un second pressoir vertical. Seul outil désormais utilisé pour les presses, il présente pour bénéfice une très grande qualité des jus obtenus, concentrés et complexes.



Le virage qualitatif amorcé depuis plusieurs années à Fourcas Hosten se traduit aussi par l'attention portée à l'élevage. Jusqu'en 2019, il s'effectuait pendant 12 mois en barriques de chêne français renouvelées par tiers chaque année, pour un boisé modéré et délicat.

L'INTERVENTION DES AMPHORES

Depuis le millésime 2019, 15% du vin blanc est vinifié et élevé en amphore TAVA de 750L, la référence des amphores qualitatives de par la maîtrise et la régularité de la porosité.

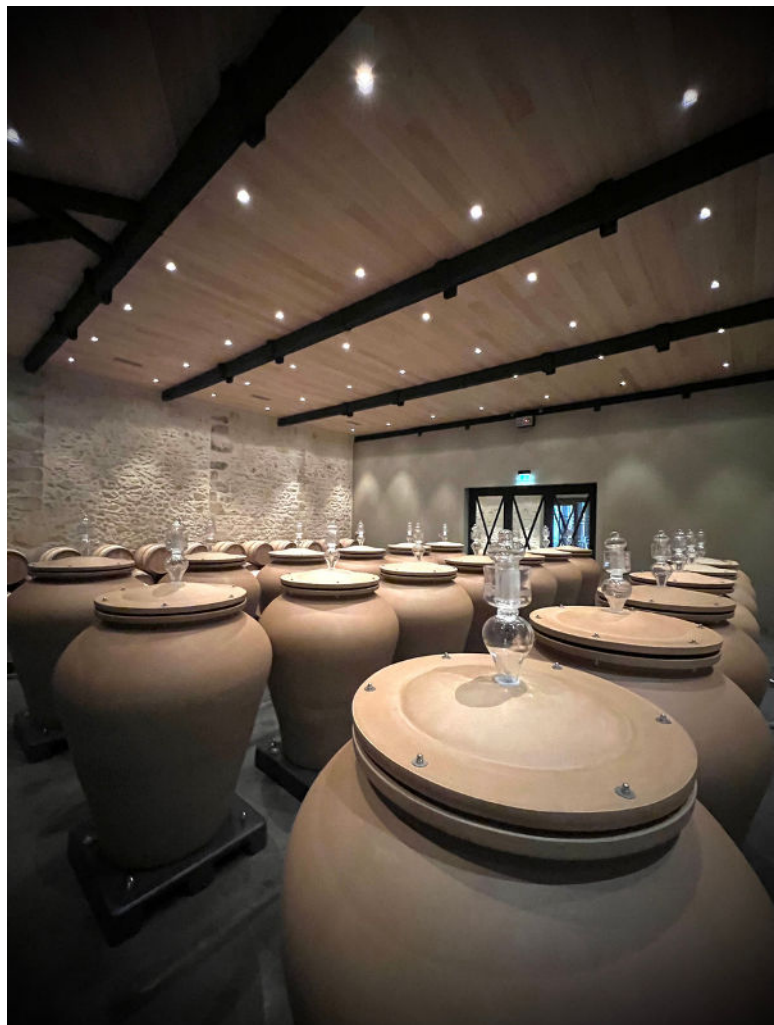
En 2020 et en 2021, le Château Fourcas Hosten teste l'élevage du vin rouge dans une amphore en parallèle de l'élevage traditionnel en barriques.

La pureté d'expression du fruit qui en résulte pousse la propriété à acquérir en 2022 20 amphores supplémentaires. Ces amphores représentent 15% de l'assemblage total du 2022 (le reste en barriques).

LA COMPLEMENTARITE BARRIQUES x AMPHORES

Les barriques confèrent au vin sa complexité aromatique et sa rondeur. Les amphores préservent la pureté du fruit, la fraîcheur et la minéralité.

En cours d'élevage, le vin est assemblé : il s'agit alors de révéler l'identité du millésime pour chaque cépage et d'exprimer le caractère des deux terroirs.





LE DEVELOPPEMENT DURABLE

Au delà des pratiques viticoles, le Château Fourcas Hosten est engagé officiellement dans le cadre du Système Management Environnemental (Norme ISO 14001) et de la Responsabilité Sociétale des Entreprises.

Norme ISO 14001 :

- Bien vivre ensemble
- Préserver et favoriser la biodiversité
- Préserver la ressource en eau
- Limiter le recours aux intrants
- Traiter et valoriser les déchets
- Limiter la consommation d'énergie fossile

→ **Actions concrètes sur la propriété :**

- 16 salariés permanents de l'entreprise sont secouristes du travail
- Implantation en 2017 d'un forage dans le parc qui assure l'alimentation en eau des plantes aux abords des bâtiments de la propriété
- Obtention certification HVE3 + ISO 14001
- Rénovation en 2020 du pôle viticole au lieu-dit « Le Fourcas » axé sur la protection de l'environnement et la sécurisation du travail



CONTACT PRESSE

MCG Communication

11, rue Fessart 92100 Boulogne-Billancourt

01 41 10 49 49

mcg@mcg-communication.fr

