



**CHATEAU
FOURCAS HOSTEN**



Millésime 2023

EXPRESSIF ET SOYEUX



Le millésime 2023 est un véritable millésime de vigneron ! Nous avons travaillé intensément pour nous adapter aux conditions climatiques extrêmes : froid, pluies, fortes chaleurs, orages, mais pour finir en beauté, avec un bel été indien pendant nos vendanges d'octobre.

Le Château Fourcas Hosten 2023, certifié biologique, se caractérise par une très belle concentration avec une forte intensité colorante et des tanins très soyeux. Le nez est très expressif avec des notes de fruits rouges et noirs grâce à l'élevage de 15% en amphore. L'attaque en bouche est intense et les tanins présents sont très élégants de par nos méthodes d'extraction douce et notre sélection de barriques. La finale très longue et fraîche confirme les caractéristiques de notre terroir.

DATES DE RECOLTE (11 JOURNEES)

- Merlot : du 18 septembre au 04 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 29 septembre au 06 octobre
- Petit Verdot : le 26 septembre

ASSEMBLAGE

- 51 % Merlot
- 44 % Cabernet Sauvignon
- 5% Petit Verdot

PRODUCTION

90 000 bouteilles



**CHATEAU
FOURCAS HOSTEN**



Millésime 2023

EXPRESSIF ET SOYEUX

VITICULTURE BIOLOGIQUE

Appellation : Lustrac-Médoc

Cœnologue conseil : Eric Boissenot

Superficie totale : 50 ha

Superficie en production : 37 ha

Terroir : argilo-calcaires et graves pyrénéennes

Age moyen des vignes : 26 ans

Densité : 8.333 pieds/ha et 10.000 pieds/ha pour les plantations post 2014

Encépagement :

- 57 % Merlot
- 39 % Cabernet Sauvignon
- 2 % Cabernet Franc
- 2 % Petit Verdot

Taille : Guyot Mixte

Vendange : 75 % manuelle, 25 % machine

Tri optique

CŒNOLOGIE

Vinifications biologiques adaptées à chaque cuve béton : 13 cuves de Merlot (50, 80 et 105), 8 cuves de Cabernet Sauvignon et 1 cuve de Petit Verdot. Ensemencement de 100 % de la récolte en levures indigènes sélectionnées et bactéries lactiques (co-inoculation précoce). 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. Cuvaçons totales de 19 à 23 jours. Pressurage vertical uniquement.

ELEVAGE – 12 mois

- 30 % barriques neuves
- 30 % barriques d'un vin
- 25 % barriques de deux vins
- 15 % amphores

Collage au blanc d'œuf après assemblage





CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2023
REVUE DE PRESSE



Vladimir KAUFFMANN – Avril 2024 **96 / 100**

« Le vin est vif, éclatant, précis, un équilibre parfait avec de la fraîcheur, un joli fruit et une pointe d'épices. »

Sylvie TONNAIRE – Mai 2024 **95-96 / 100 « Coup de cœur »**

« Fourcas Hosten invente le listrac raffiné. Cela commence avant l'ouverture par sa capsule de cire. Partant sur un assemblage à majorité merlot, les 15% d'amphore dans l'élevage donnent au profil de ce vin tout son raffinement. Le nez est délicat, fardé, complexe et nous attire. Il révèle des notes de pulpe de fruits rouges et d'orange sanguine. L'attaque est délicate et évolue sur une matière riche, dynamique, toujours en finesse. C'est élégant et sophistiqué. Il garde une belle buvabilité et possède un beau potentiel pour sûr. »

Bernard BURTSCHY – Juin 2024 **93-94 / 100**

« Avec ses deux terroirs différents, l'un sur graves, l'autre sur argilo-calcaire, le château se répartit à parts presque égales entre cabernet et merlot. Il en résulte en 2023 un vin à la robe particulièrement sombre présentant des arômes très fins. Le vin est très élégant avec des tannins légers, très finement extraits, l'ensemble est soyeux et tout en douceur. Certifié bio depuis 2021. »

Kévin GEORGET – Avril 2024 **93-94 / 100 « Coup de cœur »**

« Vibrant, élégant, frais et d'une belle intensité, on y découvre un ravissant bouquet de fruits noirs, d'épices avec de délicates notes toastées. Attaque en bouche ample, dense, expressive et très bien structurée. Les tanins mûrs sont accompagnés par une fine acidité, ce qui apporte équilibre et fraîcheur. Finale fruitée, raffiné et d'une très belle longueur. »

Jonathan CHOUKROUN-CHICHEPORTICHE – Mai 2024 **93 / 100 - 16,25+ / 20**

Xavier LACOMBE – Mai 2024 **92 / 100**

Michel BETTANE et Thierry DESSEAUVE – Mai 2024 **92 / 100**

« Belle réussite pour un prix probable de sortie défiant lui aussi toute concurrence : arôme assez noble de fruits noirs, corps équilibré, tannin intelligemment extrait, boisé soigné, bref, un achat vivement recommandable. »

Ella LISTER et Béatrice DELAMOTTE – Mai 2024 **90-92 / 100**

« Les fruits, bien mûrs, ouvrent un nez charnu et généreux, aux notes de sous-bois. La bouche est très ronde et fraîche, avec un fruit juteux et sombre, relevé par quelques épices qui donnent de l'éclat. Les tanins, soyeux, savoureux, accompagnent une finale sur le croquant et un côté poudré argileux. Une petite amertume persiste en finale. »

Olivier BORNEUF – Mai 2024 **90 / 100**

Terre de Vins

Les Echos

THE WINE FIREMAN

VertdeVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

XL-VINS.FR

bettane +
desseauve

LE FIGARO





CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2023
REVUE DE PRESSE



Olivier POELS – Mai 2024 **89-91 / 100**

« Il révèle un joli nez marqué par les notes de fruits rouges. La bouche est souple et droite, avec des tanins encore un peu serrés et une petite note fumée en finale. Il va se mettre en place. »



Julia SCAVO – Juin 2024 **89 / 100**

« Le nez révèle pleinement le merlot avec beaucoup de fruit, cerise dans un style délicieux. L'acidité pondérée se couple à un tanin assez soft, textural avec une vraie présence, sur les épices, de granulosité un peu ferme. Bonne longueur concentration relative 12 ans+. »

Le Point

Jacques DUPONT et Olivier BOMPAS – Mai 2024 **15 / 20**

« Prise de bois, bouche tannique, carrée, dense, épicée, riche. Bon potentiel que l'élevage devrait valoriser. »

FÉRET
— Bordeaux & ses Vins

Bernard GRANDCHAMP – Mai 2024 **15 / 20**

« Nez discret. Bouche attaque lisse, concentrée et bonne longueur, puis tanin dominant (gommeux). »

FÉRET
— Bordeaux & ses Vins

Etienne KHEMTEMOURIAN – Mai 2024 **15 / 20**

« La cerise succède à un léger fumé. La bouche est tannique, on ressent les tanins même à l'intérieur des joues avec une texture très serrée. Ce vin devrait s'assagir à l'avenir. »



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2023
REVUE DE PRESSE



WINESCRITIC.COM 

Raffaele VECCHIONE – Juillet 2024 **97 / 100**

« Ricco seppur al momento molto composto e poco vibrante ricorda di prugne, more, cassis, mirto selvatico, citronella e ribes. Corpo pieno, tannini estremamente importante e vibranti ed un finale che mostra sapienza e voglia di fare con tocchi di grande personalità. Nessuna paura tanta voglia di fare. Meglio dal 2028. »

 Wine Maniacs

Lin LIU – Mai 2024 **92-93 / 100**

« The wine presents a blend of expressive fruitiness and subtle savouriness, creating complexity both on the nose and palate. It boasts great depth with layers of flavours, offering a juicy yet airy sensation. The finish is fairly long, leaving a lasting impression. »

 The world's largest wine & spirits database

Markus DEL MONEGO – Mai 2024 **92 / 100**

« Dark purple colour with violet hue and almost black core. Excellent nose with ripe fruit, plums, black cherries and hints of dark berries, discreet spiciness and subtle toasting. On the palate, rich yet elegant with ripe tannins, juicy fruit, aromatic herbs and very good length. »

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

Jane ANSON – Avril 2024 **92 / 100**

« This is great, definitely one to look out for, plenty of chewy tannins that ask you to take your time. Understated but present Left Bank character, with liquorice, cocoa bean, cigar box, crushed rocks, cassis, bilberry and crayon. 30% new oak for ageing, 15% in amphora. Certified organic since 2020. »

Decanter

Georgie HINDLE – Mai 2024 **92 / 100**

« One of the top Listracs assessed from barrel, with plenty of cool cassis, mint freshness and ripe red berry fruit, leading to even a creamy mid palate that packs the punch of no less than a 90IPT - a high tannin content that isn't obvious, even if you can tell... »

ALEXANDRE MA 

Alexandre MA – Mai 2024 **91-93 / 100**

« Château Fourcas Hosten in the 2023 vintage of the Lustrac Médoc appellation stands out as one of the most structured wines, rivalling even the classified growths in terms of power. The lingering tannins at the finish may evoke a slight tension for those tasting it. However, the subtle saline touch serves as its ace in the hole, elevating all flavor components to a higher level, akin to a stairway to the heavens. It bears repeating that if the tannins were to become even smoother, this wine would undoubtedly excel even further. »

JAMES SUCKLING.COM 

James SUCKLING – Avril 2024 **90-91 / 100**

« This is dry and a little chewy, with a medium body and a grainy texture to the tannins. It needs more concentration in the center-palate, yet shows structure and firmness. »

the
drinks
business

Colin HAY – Mai 2024 **88-90 / 100**

« Pure loganberry and black raspberry, cracked green and red peppercorns, a little twist of the pencil in the sharpener and a sprinkling of sweet spices. Graphite. Not overly extracted, not pushed too far, and just as well as the tannins are a shade dry (the impression reinforced by the sensation of alcohol). But there's a freshness and directness to this that compensates for a lot. High-toned on the finish. It's light, but light on its feet too and I like that. »



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2023
REVUE DE PRESSE



Jeff LEVE – Mai 2024 **88-90 / 100**

« Cedar, tobacco, spearmint, and currants hit your nose. On the palate, the medium-bodied wine is fresh, fruity, peppery, and forward, making it perfect for early drinking pleasure. Drink from 2026-2035. »

JEB DUNNUCK

Jeb DUNNUCK – Mai 2024 **88-90 / 100**

« Lots of ripe red and black fruits, spice, sappy flowers, and some chocolaty oak all emerge from the 2023 Château Fourcas Hosten, a medium-bodied, round, supple, nicely textured 2023 that will have plenty of upfront charm and character. »

vinous

Neal MARTIN – Avril 2024 **87-89 / 100**

« The 2023 Fourcas Hosten has a very ripe, verging on ostentatious bouquet that doesn't have the refinement of the Fourcas-Dupré by direct comparison- maybe just picked a day or two tardy? The palate is ripe sweet and grippy, with plush black cherries and licorice notes. The forceful finish needs to forage more restraint by the time it's in bottle. This will need a very prudent élevage. »

vinous

Antonio GALLONI – Avril 2024 **87-89 / 100**

«The 2023 Fourcas Hosten marries intense dark-fleshed fruit with savory aromatics and plenty of underlying structure. The Cabernet Sauvignon is especially present. It will be interesting to see whether the muscular tannins soften. »



Lisa PERROTTI-BROWN – Mai 2024 **87-89 / 100**

« The 2023 Fourcas Hosten has a deep garnet-purple color. It needs a lot of shaking to wake up notes of redcurrants, fresh raspberries, and blackberries, plus nuances of dried herbs and pencil shavings. The light to medium-bodied palate delivers bright, refreshing red berry flavors, with a lightly chewy texture and a lifted finish. »



James LAWOTHER – Mai 2024 **16+ / 20**

« Floral aromas with a touch of mint. Palate juicy and fresh, the tannins present but refined. Length and persistence. Overall balance and harmony. »



Abi DUHR – Août 2024 ***** Excellent**