



CHATEAU FOURCAS HOSTEN



Millésime 2014

Millésime au charme généreux



La chaleur de l'hiver a été bénéfique en favorisant un démarrage précoce de la vigne. Il n'a gelé que 8 fois, en novembre et en décembre. Le printemps s'est caractérisé par des températures élevées, mais contrebalancées par des températures fraîches la nuit. Les bourgeons n'ont donc vraiment commencé à se développer que vers la mi-mars, conservant deux semaines d'avance. Le mois d'avril a été très sec. En juin, l'étape de la floraison s'est déroulée de manière excellente. Puis, à partir de juillet, la véraison est apparue plus désorganisée : commençant tôt et se terminant tard, avec des changements de couleur étalés jusqu'après la mi-août. L'été s'est révélé décevant. Mais, à partir du 29 août, un été indien incroyable s'est installé jusqu'au dernier jour d'octobre. Le mois de septembre a ainsi été l'un des plus secs et des plus chauds depuis 100 ans. Grâce à cette météo estivale extraordinaire, les équipes ont vendangé au rythme voulu, pouvant patienter jusqu'aux seuils de maturité souhaités.

Dates de récolte

- Merlot : du 1^{er} au 10 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 13 au 18 octobre
- Cabernet Franc : le 18 octobre

Assemblage

- 60 % Merlot
- 39 % Cabernet Sauvignon
- 1 % Cabernet Franc

Rendement

40,5 hl/ha

Elevage

- 40 % barriques neuves
- 25 % barriques de 1 vin
- 35 % barriques de 2 vins

Production

115.000 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Du 29 avril au 4 mai 2016

Degré alcoolique

12,5 % Vol.



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2014

Revue de presse

JAMESSUCKLING.COM 

James Suckling – Février 2017 / **Note : 91/100**

“Chocolate and berry aromas with perfumed undertones. Full body, soft and silky tannins and a flavorful finish. Excellent. Drink now.”



La Revue du Vin de France – Mai 2015 / **Notes : 15,5-16,5/20**

“La propriété confirme son statut de leader de l'appellation. Ce 2014, à dominante de merlot, offre un caractère séduisant, rond et suave, sans tomber dans la facilité. L'échantillon est très prometteur, jouant sur une belle trêpe acidulée fraîche.”



Bettane+Desseauve/L'Express – Avril 2015 / **Note : 16/20**

“Plus de complexité et de précision que chez les autres listracs de l'Union, la progression de cet excellent cru bourgeois continue.”



Jancis Robinson – Avril 2015 / **Note : 16/20**

“Dark crimson. Quite a complex, layered nose (...).”



Le Point – Mai 2015 / **Note : 16/20**

“Fruits noirs, épices, bouche ronde, moelleuse, fraîche, fine, délicate ; vin long, en finesse.”



Decanter – Steven Spurrier – Avril 2015 / **Note : 87/100**

“Good fragrant cassis nose and depth of fruit. Shows class and elegance for Lustrac.”



Le Guide des Meilleurs Vins de France 2016 / **Note : 15,5/20**

“2014 a engendré le meilleur vin de l'appellation, à dominante de merlot, il offre suavité et élégance. Superbe ! ”