



CHATEAU FOURCAS HOSTEN



Millésime 2016

Exceptionnel par son équilibre



La qualité de ce millésime s'illustre par un apport en eau record : douze mois de pluviométrie (plus de 800 mm) tombent en seulement six mois, entre janvier et juin. Grâce à une fenêtre météo clémente au moment approprié, l'étape de la floraison se déroule remarquablement la deuxième semaine de juin. Un été chaud et sec participe à l'identité du millésime 2016 : une structure aromatique généreuse, avec une structure riche en tanins. Les mois de septembre et octobre sont magnifiques. Le développement du fruit est optimal avec l'alternance de nuits fraîches et de journées ensoleillées. La maturité est parfaite. Les vendanges s'étalent sur 18 jours. Le temps d'un été indien incroyable qui permet d'attendre la maturité de chaque parcelle et d'obtenir un fruit généreux et précis.

Dates de récolte

- Merlot : du 3 au 15 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 15 au 20 octobre
- Cabernet Franc : le 17 octobre

Assemblage

- 55 % Merlot
- 44 % Cabernet Sauvignon
- 1 % Cabernet Franc

Rendement

52 hl/ha

Elevage

- 38 % barriques neuves
- 33 % barriques de 1 vin
- 29 % barriques de 2 vins

Production

150.000 bouteilles

Degré alcoolique

13 % Vol.



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2016

Revue de Presse

WINE ENTHUSIAST

Wine Enthusiast – Roger Voss – Avril 2017 / **Score: 92/100**

« Barrel Sample. This wine has a ripe core, rich in black fruit tones and firm tannins. It is a structured wine, but at the same time it has supporting black-fruit flavors at the center. It should age well, and will probably be ready to drink after 2025 »

Wine Spectator

Wine Spectator - Mars 2019 / **Score: 89/100**

LE FIGARO

Le Figaro Vin – Frédéric Durand-Bazin – Avril 2017 / **Note : 17,5/20**

L'EXPRESS
Anthocyanes
INDEPENDANT PAR NATURE
Gault & Millau
L'expert gourmand

L'Express supplément / Anthocyanes / Gault & Millau
Yohan Castaing – Mai/Juin 2017 / **Notes : 16-17/20**

« Nez d'épices, de fruits noirs pour une bouche juteuse et veloutée, une réelle tension mais sans déformer l'ensemble et une finale suave. Très charmeur. »

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

La Revue du Vin de France

O. Poels - Avril 2017 / **Notes : 16-17/20**

« Le plus puissant et constitué des vins produits par le château, avec une densité tannique historiquement imposante. L'équilibre est néanmoins tel que l'ensemble se fond parfaitement et que le fruit domine la bouche. »

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Jancis Robinson - Avril 2017 / **Note : 16/20**

“Slightly weak rim on deep crimson. Interesting nose with a real undertow of sophistication (top-quality oak?). Then it's a tad severe on the palate and drying on the end. Lots of effort... Drink: 2024-2036.”

bettane+desseuve
EN MAGNUM
LE VIN PLUS GRAND

Bettane+Desseuve – Mai 2017 / **Notes : 92-93/100**

« Beau listrac, très soigné et équilibré qui manque encore un peu d'ouverture, mais avec une possibilité évidente de progresser encore par un élevage discipliné comme l'excellente équipe technique du château sait les conduire. »

JAMES SUCKLING.COM

James Suckling - Mars 2017 / **Notes : 89-90/100**

“Tight and chewy with a medium body, medium tannins and a savory finish. A little lean now but this should fill out in the barrel.”

Decanter
the world's best wine magazine

Decanter – Jane Anson - Avril 2017 / **Note : 92/100**

“I have been consistently impressed with the efforts and investment happening at this property since the Mommeja brothers took over (with Renaud very much taking the lead). This is tightly drawn and austere right now but the elements are all in place, showing good dark fruits, fresh acidity running through the palate, and rich, well integrated tannins. Good potential. Planted to 53% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon with the rest Cabernet Franc. Drinking Window 2025 - 2038.”