



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2011

Finesse et style



Le fait marquant de ce millésime a été l'arrachage de 9 hectares, tout en gardant la même équipe. Celle-ci a donc pu effectuer un travail encore plus précis et soigné. Cela lui a permis de prendre des risques et d'attendre la maturité optimale pour vendanger chaque parcelle, chaque rang, lot par lot. Les vendanges ont démarré très tôt, avec environ deux semaines d'avance sur les dates habituelles. Le millésime 2011 est donc un millésime précoce dû à un printemps aux chaleurs estivales et une fin d'été marquée par des nuits chaudes et de fortes hygrométries. La modernité et la performance de la réception de la vendange ont été très utiles sur ce millésime (baies rosées, grillées, ...). Grâce au nouveau cuvier et à ses petites cuves, pour 36 ha l'équipe a vinifié dans 36 cuves. A chaque cuve sa consigne. Fin des écoulages le 28 octobre.

Dates de récolte

- Merlot : du 14 au 26 septembre
- Cabernet Sauvignon : du 21 au 30 septembre
- Cabernet Franc : le 29 septembre

Assemblage

- 51 % Merlot
- 47 % Cabernet Sauvignon
- 2 % Cabernet Franc

Rendement

48 hl/ha

Production

155.000 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Du 24 au 28 juin 2013

Degré alcoolique

12,5 % Vol.



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN



Millésime 2011

Revue de Presse

Terre de Vins

Jane Anson



Jancis Robinson
JancisRobinson.com



Decanter
the world's best wine magazine

Terre de Vins, Mathieu Doumenge – Novembre 2017

« C'est quoi, un grand médoc? C'est cela : un fruit juste a point, droit, affûté, une trame veloutée, élégante, suave, persistante. Des épices et de la fraîcheur en finale. Tout est en place et d'une grande buvabilité. Fourcas Hosten est l'une des pépites de la presqu'île, qui signe des merveilles à prix doux. »

Jane Anson – Avril 2012 / **Notes : 90-92**

“Like the lovely rich purple here, doing its glass staining thing with aplomb. Good spicy nose, although vanilla oak a touch too obvious right now. This has ambition, the first one with a really good balance of the triumvirate of tannins, fruit and acidity. None of the three are turbo charged, it is not last year quality, but it's a very good effort.”

Le Guide des Bonnes Affaires du Vin 2016 / **Note : 16/20**

Le 2011 : « Avec de la finesse dans les tanins, c'est un vin harmonieux qui ne possède pas la corpulence et l'intensité des 2010, mais qui saura séduire les amateurs de Bordeaux droits et fins. Qualité d'extraction des tanins et intégration très élégante du fruit. Joli style. »

JancisRobinson.com, Julia Harding – Octobre 2013 / **Note : 16/20**

“Graphite freshness, soft blueberry fruit. Gentle and refreshing.”
Drink : 2017-2025.

Guide Bettane & Desseauve 2014 / **Note : 15,5/20**

« Joli nez de violette, la bouche est dense, structurée, complexe, sur un fruit mûr. Tannins harmonieux. »

Decanter – Avril 2012 / **Note : 15.5/20**

“Well-expressed black berry fruit, quite vigorous and good ripe tannins. Quite a polished wine.”