Vendanges 2026 – Château Fourcas Hosten – Médoc - Bordeaux

Millésime le plus chaud et sec depuis 1893 dans le Bordelais

Château Fourcas Hosten a terminé ses vendanges le mardi 22 septembre, soit plus tard que la moyenne des domaines du Médoc en raison des terroirs tardifs du domaine. Les vendanges se sont étirées dans la durée, réel luxe 2026 qui laissait au vigneron la possibilité de se focaliser sur les maturités sans risque de mauvais temps. Les maturités sont très abouties et les vins s'annoncent concentrés mais magnifiques. Seule ombre au tableau, la très petite récolte.

L'hiver a été globalement doux sauf quelques températures négatives fin décembre et première semaine de janvier. D'un point de vue pluviométrie, l'hiver et le printemps ont été relativement humides et il a plu jusqu'à la mi-mai. Le débourrement s'est fait très tôt.

Deux épisodes ont entrainé une première perte de récolte :

1- Le gel de la nuit du 26 au 27 mars a ravagé 5 ha de cabernet sauvignon dans les graves, alors que les bourgeons étaient au stade pointe verte.
2- La floraison coïncidant avec la première canicule de mai, entrainant une perte des capuchons floraux. L'ensemble de l'inflorescence n'a pas pu être fécondé produisant des grappes lâches par le manque de baies.

Après la mi-mai, le temps s'est mis au sec avec des températures très élevées, au-dessus de 30°. Les pluviométries cumulées de 20 mm en juin, 17 mm en juillet puis 20 mm en août se sont faites en parfois 10 petites ondées ne refroidissant pas le climat et ne compensant pas une évapotranspiration élevée des sols.

La véraison s'est bien passée mais les baies ramassées sont petites, avec un poids tombé à 0,75 gramme pour les Cabernet au lieu de 1,2g.

Il en résulte, une production particulièrement basse. Le millésime s'annonce concentré avec de très belles maturités jamais aussi bien atteintes pour tous les cépages.

Les parcelles situées sur le plateau argilo-calcaire sur Listrac ont un peu plus résisté aux conditions extrêmes et le domaine a volontairement attendu les pleines maturités.

Eloi Jacob est étonné par la capacité de la vigne a résisté à cette météo exceptionnellement chaude et sèche, il est également, très agréablement surpris par la qualité des moûts qui ne présentent aucune trace de notes confiturées ou lourdes. L'une des raisons pourrait être une première canicule particulièrement précoce dès le mois de mai qui aura permis à la vigne de s'adapter en mettant un mécanisme en route pour résister aux chaleurs suivantes et limiter les effets de flétrissement des baies et de grillures.

Cette année pour s'adapter à ce climat, les rognages étaient modérés pour produire de l'ombre sur les grappes. Les sols enherbés ont produit autant que possible un paillage même maigre pour limiter les réverbérations et conserver autant que possible l'humidité des sols.

Sur une échelle de temps différentes, les nouvelles plantations de cabernet sauvignon sur les graves du lieu-dit Fourcas, sont faites à partir de porte-greffes capables de résister à la sécheresse.