



GOULÉE

ROUGE

Un nouveau vin produit par l'équipe de Cos d'Estournel.

Le vignoble de Goulée se situe en nord Médoc à Port de Goulée et Jau-Dignac et Loirac. Il s'étend sur une colline de graves, faisant face à l'estuaire de la Gironde.

Goulée, qui fut autrefois une île cernée par les eaux de l'estuaire, bénéficie d'un terroir de graves profondes digne des meilleurs Grands Crus et est vinifié comme tel par l'équipe de Cos d'Estournel.

La densité moyenne de plantation de 5700 pieds par hectare va de pair avec un palissage élevé afin d'obtenir une photosynthèse optimale. Comme pour tous les grands terroirs médocains, les vignes de Goulée sont travaillées et vendangées à la main.

Le vignoble de Goulée bénéficie d'un extraordinaire climat tempéré où nos deux grands cépages, Cabernet Sauvignon (80%) et Merlot (20%) poussent dans les meilleures conditions. C'est cette particularité du climat qui donne au vin de Goulée un caractère fruité qui n'est pas sans nous rappeler le style des vins du Nouveau Monde.

2008 L'année 2008 est marquée par des conditions climatiques tranchées qui auront pour effet de donner des vins concentrés mais où la fraîcheur et la complexité aromatique ont été préservées.

Le début d'année se caractérise par un temps assez capricieux et ce jusqu'à la mi-juin. Ceci a pour effet un démarrage ralenti de la vigne.

Le mois de juin est partagé entre pluie et soleil. Le temps particulièrement sec du mois de juillet entraîne un stress hydrique qualitatif qui a pour conséquence une véraison assez homogène. Le mois d'août est plus frais. Il est marqué par des épisodes pluvieux et aura pour effet une maturation plus lente.

Le mois de septembre voit le retour du beau temps. De plus, les vents secs et les nuits fraîches permettent d'assainir et de faire mûrir le raisin.

Les vendanges ont lieu du 2 au 3 octobre pour les Merlots et du 8 au 9 octobre pour les Cabernets sauvignon. Les Cabernets sauvignon et les merlots sont très sains avec des degrés exceptionnels.

Ce millésime se caractérise par de petits volumes récoltés résultants en partie des gels d'avril et des vents de nord et est de septembre.

Les conditions climatiques de septembre combinées à un travail important de la vigne ont fait de goulée 2008 un vin dense dont le classicisme nous rappelle de grands millésimes tels que 1986 et 1988.

80% cabernet sauvignon

20% merlot

50% de bois neuf pour 14 mois de barrique pour ce millésime 2008.

Les rendements sont de l'ordre de 20 hectolitres par hectare.

2007 Nez gourmand et fruité (notes de cassis et de mûres). Dense et généreux en bouche, avec un très beau grain de tanin. 2010-2020.

80% Cabernet sauvignon

20% Merlot

50% de barriques neuves

2006 L'année 2006 est marquée par des conditions climatiques originales où la main de l'homme a su faire la différence dans les Grands terroirs médocains.

Les précipitations du début d'année, supérieure à la moyenne des précipitations des 30 dernières années, permettent aux sols de reconstituer leur réserve après une année 2005 particulièrement sèche.

L'été est caractérisé par des conditions climatiques tranchées. Les chaleurs exceptionnelles de la première moitié de saison associées à des précipitations particulièrement faibles sont à l'origine d'un stress hydrique qualitatif qui a pour conséquence un arrêt de croissance et une véraison groupée le 8 août. Un travail en vert est pratiqué tout l'été. Le mois d'août ainsi que la deuxième moitié du mois de septembre sont plus décevants.

Les vendanges ont lieu du 21 au 23 septembre pour les Merlots et du 2 au 5 octobre pour les Cabernets sauvignon.

Les promesses de la vigne se vérifient dans les cuves. On note une très belle et rapide extraction de couleur. La qualité sanitaire des raisins et la petite taille des baies nous permettent d'effectuer des macérations pré fermentaires à froid dans nos petites cuves tronconiques. Nous obtenons alors des jus très denses, très colorés avec une belle matière.

Le vin est mis en barrique après les fermentations alcooliques avec un élevage sur lies jusqu'aux premiers soutirages.

80% cabernet sauvignon

20% merlot

50% de bois neuf pour 14 mois de barrique pour ce millésime 2006.

Les rendements sont de l'ordre de 35 hectolitres par hectare.

2005 Les conditions climatiques exceptionnelles de cette année font de Goulée 2005 un grand classique dans le pur style nord médocain.

Tout comme en 2004, le millésime 2005 se caractérise à Goulée par de faibles rendements de l'ordre de 35 hectolitres par hectare.

Les vignes de goulée, d'une moyenne d'âge de 25 ans, ont su développer des racines suffisamment profondes pour supporter le stress hydrique qui a marqué l'année 2005.

L'été est caractérisé par de faibles précipitations et une grande fraîcheur nocturne, d'autant plus marquée en nord médoc.

Les vendanges, qui ont eu lieu le 26 septembre pour les merlots et du 10 au 14 octobre pour les cabernets sauvignon, se sont déroulées dans des conditions climatiques idéales (nuits fraîches et journées ensoleillées). Les maturités qui en résultent sont parfaites. Nous notons des degrés naturels de 13° pour les cabernets et de 14.5° pour les merlots.

Après un tri manuel minutieux, nous avons effectué des macérations pré fermentaires à froid dans nos petites cuves tronconiques ; notre but étant de vinifier Goulée dans le respect de ce terroir du nord Médoc et dans l'esprit Nouveau Monde qui caractérise ce vin.

Les conditions climatiques de l'année 2005 associées à L'emplacement géographique de Goulée, situé entre estuaire et océan Atlantique, ont accentué le caractère fruité si propre à Goulée.

Le vignoble de Goulée représente aujourd'hui 28 hectares en trois parcelles distinctes et homogènes.

80% cabernet sauvignon

20% merlot

50% barriques neuves

Après un millésime 2003 déjà très prometteur, Goulée 2004, élaboré par l'équipe de Cos d'Estournel, est né. Fruit d'une connaissance plus approfondie de ce terroir du nord Médoc, d'une meilleure maîtrise de la vigueur de la vigne et d'éclaircissages plus sévères, ce deuxième millésime semble tenir ses promesses.

2004 Le millésime 2004 est marqué à Goulée, à l'inverse des autres vignobles du Médoc, par de faibles rendements de l'ordre de 35 hectolitres par hectare.

Les vendanges qui ont eu lieu le 28 septembre pour les merlots et le 10 octobre pour les Cabernets Sauvignon, se sont déroulées juste avant que n'arrive l'épisode pluvieux de la semaine du 11 octobre. Les raisins ont donc été ramassés dans un état sanitaire irréprochable. Les maturités étaient également parfaites. Nous avons atteints des degrés moyens naturels de 13° sur vins finis sans correction.

Une fois récoltée et triée, la vendange a été vinifiée dans le respect du style du terroir de Goulée grâce à l'utilisation de petites cuves tronconiques isothermes à double parois. Ces cuves très isolantes nous ont en effet permis d'effectuer des pré macérations à froid dans des conditions optimales.

L'élevage de Goulée 2004 se poursuit à présent dans 50% de barriques neuves. Il durera 14 mois, sans bâtonnage jusqu'au premier soutirage mais sur lies fines.
