

2015,  
l'élégante sophistication  
d'un grand vin

Année après année, le terroir unique de Cos d'Estournel nous impressionne toujours un peu plus par sa capacité à transcender les aléas et dépasser les éléments extérieurs.

Le travail mené par les équipes à la vigne comme au chai en révèle toutes les qualités et permet d'exprimer toute la typicité d'un grand Cos d'Estournel, précis et élégant.

C'est avec une grande fierté renouvelée que je partage avec vous le plaisir de la découverte du millésime 2015.

A stylized, handwritten signature in black ink, likely belonging to Michel Reybier, positioned above the name.

**Michel Reybier**, Propriétaire

# Cos d'Estournel 2015, précis et élégant, un vin d'une grande sophistication



Remarquablement précis, le millésime 2015 se distingue par son côté éclatant et brillant, véritable fil conducteur de sa dégustation.

*« Dans une année comme celle-ci, marquée par des épisodes climatiques extrêmes et imprévisibles, notre superbe terroir a pu exprimer toutes ses qualités »* constate Dominique Arangoïts, Directeur Technique.

La belle homogénéité a permis de se donner les moyens de choix drastiques à la vigne et d'anticiper les aléas de la nature, pour aboutir à une maîtrise parfaite des maturations. L'habitude sélection intra parcellaire, livrant les meilleures baies, a imposé une grande rigueur et se traduit par une quantité de Grand Vin, qui représente seulement 39% de la production.

**Noble et voluptueux, Cos d'Estournel 2015 manifeste véritablement l'expression de son terroir.**

Encore sur la réserve, ne dévoilant pas tous ses atouts, le millésime 2015 demande un peu de temps pour se livrer totalement. On entrevoit cependant déjà les caractéristiques d'un très grand Cos d'Estournel, avec des épices intenses et néanmoins suaves. D'une belle complexité aromatique, il nous promet opulence, relief, amplitude... Autant de signes de son élégante sophistication.



## ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 23,5%, Cabernet Franc 1,5%

---

---

---

---

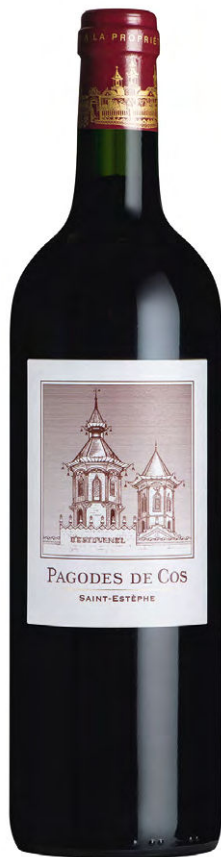
---

---

---

---

# Pagodes de Cos 2015, la volupté d'un millésime plein de vie



Dans la lignée de Cos d'Estournel, Pagodes de Cos 2015 en a tout le style, tout en gardant sa propre personnalité.

Intense et raffiné, il révèle une belle profondeur. C'est un vin de plaisir, parfaitement équilibré et voluptueux.

**Le millésime 2015 est la parfaite expression de sa manière fruitée et éclatante, marquée par le soyeux de ses arômes.**

A la dégustation, les fruits mûrs comblent notre gourmandise alors que les épices apportent une touche de fraîcheur. Cela en fait tout simplement un vin équilibré, radieux et riche de promesses.

## ASSEMBLAGE

Merlot 46,2%, Cabernet Sauvignon 44%, Cabernet Franc 5,8%, Petit Verdot 4%

---

---

---

---

---

---

---



# Cos d'Estournel Blanc 2015, pureté remarquable d'un équilibre subtil



Année après année depuis 10 ans, le style de Cos d'Estournel Blanc s'affirme et se précise, dans une subtile alliance entre richesse et fraîcheur.

La position unique du vignoble permet une maturation lente et optimale des baies, sans excès et en maintenant un parfait état sanitaire. Les vendanges conduites en plusieurs passages offrent la possibilité d'enrichir la diversité des vins.

*« En séparant précisément les jus, nous parvenons à obtenir une palette de style qui sert de base à la construction de notre vin, explique Angélique Meynieu, Responsable de la vinification de Cos d'Estournel Blanc. **Alors l'assemblage constitue un jeu d'équilibre entre fraîcheur, fruit et puissance aromatique.** »*

La remarquable qualité de Cos d'Estournel Blanc 2015 tient au parfait équilibre entre ses deux cépages, alors que chacun livre sa plus belle expression sans jamais prendre le dessus sur l'autre.

Matière, densité et chaleur du Sémillon trouvent leur pendant avec la minéralité franche et ciselée du Sauvignon Blanc, dans une finesse pure et séduisante.



## ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc 75%, Sémillon 25%

---

---

---

---

---

---

---

---



# Goulée by Cos d'Estournel 2015, un savoir-faire exceptionnel au service d'un terroir unique



Depuis 2003, le travail accompli à la vigne et au chai a permis à Goulée by Cos d'Estournel de conforter son style, équilibré et rond.

Cette partie nord du Médoc convient particulièrement au Merlot, les vents régulant les excès de chaleur et permettant de maintenir un fruit croquant.

**Cette belle adéquation du cépage dominant l'assemblage avec le terroir et le climat apporte au vin son style suave et charmeur, fruité tout en restant épuré.**

## ASSEMBLAGE

Merlot 77%, Cabernet Sauvignon 19%, Cabernet Franc 4%

---

---

---

---

---

---

---

---





# Conditions climatiques

Après un hiver doux et peu humide, le mois de mars sec et frais a permis un débourrement début avril. Puis, les températures très douces à partir de mi-avril sont à l'origine d'une belle homogénéité, véritable point fort de ce millésime.

Entre le 21 mai et le 10 juin, l'absence de pluie, dans un contexte doux, puis nettement plus chaud, a permis une floraison remarquablement rapide et homogène autour du 8 juin, point remarquable de ce millésime. L'été devenu très chaud à partir de juin, avec un épisode exceptionnellement chaud du 30 juin au 6 juillet, a contraint les baies à s'adapter à ces conditions inhabituelles de chaleur, leur faisant perdre très tôt leur caractère végétal.

Les conditions chaudes et sèches de la 2eme quinzaine de juillet confirment la tendance extrême. Les travaux du sol anticipés dès le printemps se sont révélés fructueux, permettant de limiter l'évaporation et de préserver l'eau du sol. De manière prévisible, le début de la véraison a été ralenti fin juillet par des blocages dus au manque d'eau mais les pluies des 3 et 8 août ont assuré une très bonne fin de véraison vers le 10 août, peu de grappes étant en retard à ce stade.

Mi-août, le choix a été fait de laisser les sols se recouvrir d'herbes pour bénéficier de leur effet protecteur avant et pendant les vendanges.

Finalement, ce sont les vieilles vignes des grands terroirs graveleux qui ont le mieux réagi aux conditions parfois extrêmes de l'année. Sur ces belles parcelles, les contraintes hydriques n'ont jamais été excessives à la fin du mois de juillet, limitant les blocages, et sont restées suffisantes pour produire des raisins complexes et de grande qualité.

| ANALYSE DES VINS          | % Alcool | Acidité Totale | PH   | IPT | % Barriques Neuves |
|---------------------------|----------|----------------|------|-----|--------------------|
| Cos d'Estournel           | 13.4     | 2.9            | 3.77 | 71  | 65%                |
| Pagodes de Cos            | 13.1     | 3.0            | 3.75 | 57  | 30%                |
| Cos d'Estournel Blanc     | 13.7     | 4.5            | 3.1  |     | 15%                |
| Goulée by Cos d'Estournel | 12.9     | 2.9            | 3.74 | 57  | 30%                |

| VENDANGES                 | Début des vendanges | Fin des vendanges | Rendement |
|---------------------------|---------------------|-------------------|-----------|
| Cos d'Estournel           | 17/09/15            | 05/10/15          | 44        |
| Cos d'Estournel Blanc     | 14/09/15            | 29/09/15          | 29        |
| Goulée by Cos d'Estournel | 17/09/15            | 06/10/15          | 52        |



2015,  
a great wine  
of elegant refinement

Year after year I never cease to be amazed by the unique terroir of Cos d'Estournel and its ability to overcome meteorological factors. This, coupled with the dedication of our teams in the vineyard and the cellar, has resulted in a vintage that embodies the qualities that one has come to expect from a great Cos d'Estournel: precision and elegance.

Once again it is with much pride that I invite you to discover our 2015 vintage.

Michel Reybier, Owner



# Cos d'Estournel 2015, a finely tuned, graceful and refined wine



The 2015 vintage is remarkably precise, clear and bright.

*"Our magnificent terroir was put to the test by extreme and unpredictable weather this year and triumphed,"* notes Dominique Arangoïts, Technical Director.

As vines had enjoyed uniform growth, the team was able to employ the right measures to anticipate meteorological conditions and allow ripening to occur under ideal conditions.

The usual process of grape selection was held to exacting standards to guarantee that only the best fruit was used to produce the Grand Vin. Cos d'Estournel represents only 39% of the estate's total production for the 2015 vintage.

**Noble and sumptuous, Cos d'Estournel 2015 demonstrates the full potential of the vineyard's terroir.**

Still a bit shy, the 2015 vintage will reveal itself fully over time. With intense yet mellow notes of spice, it already has the qualities of a very great Cos d'Estournel. Its complex aromatic signature promises an opulent, deep and ample wine, the very embodiment of elegant refinement.



## BLEND

Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 23,5%, Cabernet Franc 1,5%

---

---

---

---

---

---

---

---



# Pagodes de Cos 2015, a vibrant vintage to delight the senses



Echoing the style of Cos d'Estournel, Pagodes de Cos 2015 maintains its own distinct personality.

Intense, refined and deep, it is perfectly balanced and voluptuous, a highly enjoyable wine.

**The 2015 vintage is fruity and explosive, with a silky aromatic signature.**

With satisfying notes of ripe fruit and fresh notes of spice, Pagodes de Cos 2015 is a glorious, balanced wine filled with promise.

## BLEND

Merlot 46,2%, Cabernet Sauvignon 44%, Cabernet Franc 5,8%, Petit Verdot 4%

---

---

---

---

---

---

---

---



# Cos d'Estournel Blanc 2015, a subtly balanced wine of remarkable purity



Every year for the past ten years, Cos d'Estournel Blanc has continued to forge its identity, built upon a subtle pairing of full body and freshness.

The unique location of the vineyard allowed grapes to stay healthy and gently ripen under optimal conditions. They were harvested progressively to ensure a diversity of wines to be used in blending.

*"We separate the different wines with precision to create a range of styles that will allow us to begin building our wine,"* explains Angélique Meynieu, responsible for the vinification of Cos d'Estournel Blanc. ***"Our blending process is all about balancing freshness, fruit and aromatic power."***

Cos d'Estournel Blanc 2015 brings its two grape varieties into perfect harmony, with each fully expressing its varietal nature without overpowering the other. The concentration, density and warmth of the Sémillon grape weighs in against the chiseled mineral character of the Sauvignon Blanc, resulting in a pure, refined, enticing wine.



## BLEND

Sauvignon Blanc 75%, Sémillon 25%

---

---

---

---

---

---

---

---

# Goulée by Cos d'Estournel 2015, an exceptional know-how in the service of a unique terroir



Goulée by Cos d'Estournel has been reaffirming its hallmark style characterized by balance and fullness since 2003.

Located in the northern reaches of the Médoc, where breezes regulate temperatures during hot spells and allow fruit to maintain freshness, the vineyard is particularly adapted to growing Merlot grapes.

**In perfect harmony with the estate's terroir, Merlot is key in creating a smooth, supple, seductive wine that is fruity yet pure.**

## BLEND

Merlot 77%, Cabernet Sauvignon 19%, Cabernet Franc 4%

---

---

---

---

---

---

---







# Weather conditions

Following a warm and relatively dry winter, March was characterized by dry, cool conditions. Bud break was slightly delayed to early April before temperatures rose. From mid-April a warm climate allowed grapes to mature uniformly, a characteristic strength of the 2015 vintage.

The absence of rainfall between May 21 and June 10 combined with rising temperatures allowed for unusually rapid and uniform flowering around June 8. The month brought very hot weather with exceptionally high temperatures between June 30 and July 6. As the grapes adapted to the unusually hot conditions their vegetal characteristics dissipated very early on.

Extreme meteorological conditions continued with the hot, dry climate of the second half of July. Efforts undertaken in the vineyard starting in the spring proved valuable as they helped limit evaporation and preserve water in the ground.

The onset of veraison was predictably delayed by dryness in late July but rainfall between August 3 and 8 allowed full veraison by August 10, with most grapes reaching the expected level of maturity at this stage.

In mid-August, a decision was made to let naturally occurring grass cover the vineyard as it would have a protective effect before and during the harvest.

The old vines growing on the best gravelly plots proved the most adaptable to the extreme weather conditions of the year's growing cycle. As they did not suffer from excessive water stress at the end of July, these noble plots were able to produce complex grapes of the highest quality.

| ANALYSIS                  | % Alcohol | Total Acidity | PH   | TIP | % New Barrels |
|---------------------------|-----------|---------------|------|-----|---------------|
| Cos d'Estournel           | 13.4      | 2.9           | 3.77 | 71  | 65%           |
| Pagodes de Cos            | 13.1      | 3.0           | 3.75 | 57  | 30%           |
| Cos d'Estournel Blanc     | 13.7      | 4.5           | 3.1  |     | 15%           |
| Goulée by Cos d'Estournel | 12.9      | 2.9           | 3.74 | 57  | 30%           |

| HARVEST                   | Start of harvest | End of harvest | Yield |
|---------------------------|------------------|----------------|-------|
| Cos d'Estournel           | 17/09/15         | 05/10/15       | 44    |
| Cos d'Estournel Blanc     | 14/09/15         | 29/09/15       | 29    |
| Goulée by Cos d'Estournel | 17/09/15         | 06/10/15       | 52    |

[www.estournal.com](http://www.estournal.com)



*Découvrez notre site mobile*  
*Discover our mobile site*