



COS D'ESTOURNEL

2017

Appellation Saint-Estèphe, Second Cru Classé en 1855

Cabernet Sauvignon 66%, Merlot 32%, Cabernet Franc 1%, Petit Verdot 1%

Au nord du Médoc, sur la colline de Saint-Estèphe. Au détour de la route surgissent les majestueuses Pagodes de Cos d'Estournel. La demeure du **Maharajah de Saint-Estèphe** ne manque pas de surprendre. C'est ici un véritable palais, entièrement dédié au vin. Ainsi en a voulu **Louis-Gaspard d'Estournel**. Dès lors qu'il a hérité de quelques hectares de vignes en **1791**, il n'a eu de cesse d'agrandir son domaine et de lui offrir les meilleures techniques.

Convaincu d'avoir entre les mains **un terroir exceptionnel**, cet homme de goût, aventurier, en a vanté les mérites de par le monde, en Inde en particulier, d'où il a rapporté cette inclination pour l'Orient et l'exotisme. **A l'image de son vin, envoûtant et élégant**, tout autant qu'**épicié et puissant**, il a fait le pari d'être lui-même dans un monde si conventionnel, cultivant ses différences et assumant ses choix.

Propriété depuis 2000 de Michel Reybier, Cos d'Estournel poursuit son destin, entre **audace et humilité**. Chaque décision y est une prise de risque, dans une philosophie visionnaire que son fondateur n'aurait pas reniée. Culture parcellaire poussée à son comble, **innovations exigeantes** au chai, goût du beau et de l'excellence dans un univers empreint d'une discrète élégance, c'est là l'héritage de Louis-Gaspard tel que le prolonge aujourd'hui son propriétaire.

Le Terroir de Cos d'Estournel

Situé en bordure de plateau, à proximité de l'estuaire de la Gironde, Cos d'Estournel jouit d'une **position géographique privilégiée**. Bénéficiant d'un **climat maritime**, le vignoble est à l'abri des excès météorologiques et profite d'une **douce ventilation naturelle**.

Situé sur une **zone vallonnée**, constituée de **graves profondes et d'argile**, Cos d'Estournel bénéficie d'une **incomparable exposition**, avec deux coteaux et un plateau central. Cette position lui offre une incroyable variété de terroirs dont la connaissance exhaustive offre la possibilité d'une représentation parfaite de chaque parcelle, permettant d'en exploiter toutes les capacités, pour en tirer le meilleur.

2017, Sophistiqué

Une fois encore, notre magnifique terroir a exprimé toutes ses qualités dans cette année précoce et caractérisée par des épisodes climatiques successifs marqués.

Tout au long de l'année, notre expérience a été décisive. Délivrant un véritable accompagnement de la vigne **avec prudence et savoir-faire**, **nos réactions mesurées** nous ont permis d'arriver aux vendanges dans les meilleures conditions.

Dense et profond, Cos d'Estournel 2017 se dévoile avec délicatesse et élégance. Ses tanins très fins sont charmeurs et soyeux alors qu'en bouche on note la belle **sophistication** d'un vin droit, racé, avec la chair d'un grand Cos d'Estournel.

Les arômes sont à la fois **épiciés et très frais**, avec un grand équilibre entre acidité et fruit.

Opulent mais sans lourdeur, d'une très belle longueur, c'est un millésime au grand potentiel de garde.



COS D'ESTOURNEL