



COS D'ESTOURNEL

MILLÉSIME 2019

2019, une sophistication née

Dans une année au déroulé climatique pour le moins palpitant mais finalement heureux, la situation privilégiée de notre magnifique terroir et le travail sans relâche mené dans le vignoble se sont révélés cruciaux dans l'accompagnement des vignes et la qualité de la vendange.

La précision de notre chai gravitaire fut essentielle dans la vinification des baies, dans lesquelles nous avons eu très tôt l'étonnement de retrouver le goût, la complexité et la sophistication d'un grand Cos d'Estournel.

Avec humilité devant cette nouvelle démonstration des capacités de notre terroir, je suis très heureux de vous inviter à découvrir ce millésime envoûtant, qui incarne la quintessence du style de Cos d'Estournel, tout en équilibre et en délicatesse.



Michel Reybier

Journal d'une année palpitante

Novembre 2018 à mars 2019 : un calme hivernal

L'hiver est calme, avec seulement quelques épisodes de pluie en novembre, décembre et janvier (respectivement 88, 108 et 70mm). Les sols, plutôt secs, se réchauffent rapidement dans une relative douceur hivernale et favorisent un **débourrement précoce mais homogène**, dès le 25 mars.

Avril - mai 2019 : l'adaptation de nos vignes

Le printemps se déroule dans une ambiance plutôt sèche, avec seulement 12mm de précipitations en avril et 37mm en mai. Les températures sont plus fraîches que la normale. L'activité des sols est de fait plus lente, avec pour conséquences une **croissance de la vigne ralentie** et une **surface foliaire moins importante**. Parallèlement, la vigne commence déjà à s'adapter à ces conditions sèches en limitant la taille de ses canaux de sève.

Ces deux phénomènes combinés contribuent à **préparer la vigne** à des restrictions hydriques qui accompagneront les canicules à venir, en limitant l'évaporation et en obligeant la vigne à se réguler.

Juin 2019 : un effeuillage précoce

La floraison est plus tardive et plus longue que la normale : la fleur fait son apparition à partir de la première quinzaine de juin, dans un climat toujours frais. À partir du 20 juin, la situation s'inverse : le retard commence à être rattrapé tandis que les températures grimpent enfin : il fait 35 à 36°C les 26 et 27 juin, avec des nuits à 20°C.

Dans ces conditions, le choix est fait de **débuter l'effeuillage tôt** du côté du soleil levant. La précocité et la qualité de ces travaux permettront à la fois aux raisins de se protéger, et de se préparer à ces conditions estivales pour mieux les supporter.

Juillet 2019 : une vigilance de tous les instants

Nous observons une deuxième vague de chaleurs caniculaires du 22 au 25 juillet, avec un pic annuel à 39°C le 23 juillet. **Les interventions des vigneronnes sont presque continues**. Un griffage plus fréquent et plus intense permet de capter au mieux l'eau de pluie et de diminuer son évaporation. Cela se révèle particulièrement bénéfique lors des épisodes de pluie de fin juillet (27mm) : juste suffisante pour les sols graveleux qui peuvent se réhydrater, et sans conséquence pour les sols argileux du fait de leur grande inertie, cette pluie permet à **la véraison de s'accélérer dans une grande homogénéité**.

Ces chaleurs et cette sécheresse, contenues par la situation de notre terroir proche de la Gironde et de l'océan et la précision de nos interventions, permettent d'éliminer le caractère végétal dans les baies et d'ouvrir la voie à une **synthèse phénolique idéale**.

Août 2019 : la concentration des baies

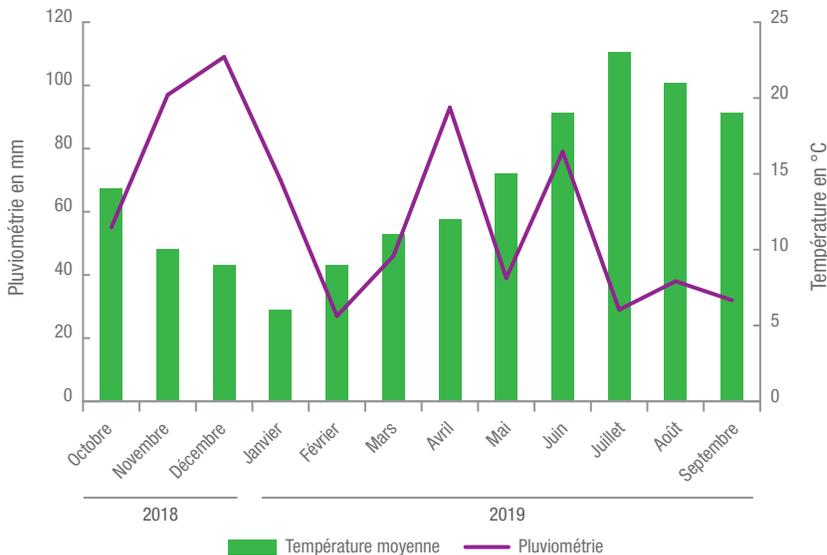
Le mois d'août s'inscrit dans la continuité du mois de juillet, avec une sécheresse toujours aussi marquée et des températures toujours aussi élevées. Un deuxième épisode de pluie (38mm) vient offrir un nouveau répit aux sols graveleux, tandis que les vignerons s'activent toujours au travail du sol.

Du fait de cette **restriction hydrique optimale**, les baies de Cabernet Sauvignon et de Merlot sont de petite taille, **signe prometteur d'une grande concentration**. La mi-véraison est observée le 4 août, pour se terminer rapidement et de façon homogène.

Septembre 2019 : un dernier rebondissement avant les vendanges

Le temps chaud et sec se poursuit, avec une quatrième et dernière vague de chaleur du 13 au 17 septembre. Dans ce contexte, on observe une concentration importante des raisins qui devient préoccupante. Du 23 au 30 septembre, le retour de pluies modérées (30mm), habituellement redoutées, est salvateur : **les raisins parviennent à se réhydrater et peuvent ainsi terminer leur maturation**, notamment au niveau des peaux.

Cette pluie coïncide avec **le début des vendanges** : le 16 septembre pour les Sauvignon Blanc, le 19 septembre à Goulée, le 23 septembre à Cos pour nos Merlot sur graves, et ce jusqu'au 7 octobre. Nos vendangeurs travaillent dans un vignoble sain, mais de façon rythmée, **la maturité étant optimale**.



Le millésime 2019 à Cos d'Estournel

Le millésime 2019 fut **parfaitement rythmé** entre des températures élevées et des pluies opportunes et mesurées. La récolte fut à la hauteur de nos attentes, les baies de Cabernet Sauvignon et de Merlot étant **d'une taille et d'une concentration idéales**. Une preuve inouïe nous en est donnée : au moment des vendanges, on goûte déjà dans ces baies la complexité et la sophistication d'un grand Cos d'Estournel.

Notre terroir a été primordial, puisqu'il a permis de modérer les extrêmes grâce à sa proximité avec la Gironde et l'océan, tandis que nos vignes, ayant eu soif suffisamment tôt, se sont habituées à ces conditions pour mieux les supporter.

Dans le vignoble, **la présence constante** et toujours vigilante de l'équipe s'est révélée capitale dans cette année au climat parfaitement cadencé. La décision d'effeuiller tôt fut judicieuse, de même que le griffage poussé des sols, qui a permis de ménager au mieux les réserves d'eau de nos sols graveleux.

Notre chai gravitaire a été crucial dans la manipulation de cette matière très concentrée, permettant notamment de mener les fermentations à une température moins élevée (26 à 27°C) afin de ne pas sur-extraire et de laisser travailler les levures.

Ces gestes, cette rigueur et cette précision permettent de préserver **l'immense potentiel de la récolte**, révélé par les assemblages.



ANALYSE DES VINS	% Alcool	Acidité Totale	PH	IPT	% Barriques Neuves
Cos d'Estournel	14.02	3	3.77	67	55
Pagodes de Cos	14.03	3	3.74	60	20
Cos d'Estournel Blanc	14.40	4	3.15		8
Pagodes de Cos Blanc	14.38	4	3.16		8
Goulée by Cos d'Estournel	13.53	3	3.74	64	20

VENDANGES	Début des vendanges	Fin des vendanges	Rendement
Cos d'Estournel	23 septembre	7 octobre	43
Cos d'Estournel Blanc	16 septembre	28 septembre	28
Goulée by Cos d'Estournel	19 septembre	7 octobre	45

Goulée by Cos d'Estournel 2019, énergique



Le vignoble de Goulée a connu un **scénario plus marqué qu'à Cos d'Estournel**, avec moins de pluies. Cependant, l'âge des vignes, un enracinement plus profond, le griffage intensif et la fraîcheur due à la proximité de la Gironde ont permis au vignoble de Goulée de bien résister.

Le millésime 2019 de Goulée by Cos d'Estournel présente un **équilibre énergétique**, entre fraîcheur et richesse, vigueur et retenue.

Vif, poivré, presque sanguin, c'est un vin **long et soyeux**, dont les arômes de cassis et de violette sont relevés par l'eucalyptus, le thym et le romarin.

ASSEMBLAGE

Merlot 86%, Cabernet Sauvignon 13%,
Cabernet Franc 1%



Pagodes de Cos 2019, fascinant



L'attaque onctueuse, beurrée et épicée, caractéristique de Pagodes de Cos, précède dans ce millésime 2019 un élégant mariage de notes de fruits noirs, de violette, de bergamote et de thé noir.

Des tannins veloutés préparent **une finale très longue**, magnifiquement rafraîchie par des notes salines.

Tout à la fois incroyablement **dense et élégant**, Pagodes de Cos 2019 suscite une fascination immédiate.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 36%,
Cabernet Franc 5%, Petit Verdot 4%



Cos d'Estournel 2019, majestueux



A la fois soyeux et délicat, le millésime 2019 se révèle comme immensément profond et la **quintessence de Cos d'Estournel**.

Vin multiple, il présente des notes de cannelle, de jasmin, mais aussi une minéralité noble, avec une touche épicée qui tient parfaitement l'ensemble en fin de bouche.

Chatoyant et envoûtant, Cos d'Estournel 2019 incarne toute la **grâce de notre terroir**, mais loin d'être intimidant, il invite à la découverte d'un millésime déjà voué à **une longue vie**.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 35%



Pagodes de Cos Blanc 2019, gourmand



Pagodes de Cos Blanc 2019 est le fruit de **15 ans d'expérience** dans la gestion du vignoble et l'élaboration de vins blancs, conjugués aux incroyables qualités des vignes de Cos d'Estournel Blanc.

Agées de 35 ans pour les plus anciennes, elles ont atteint tout le potentiel pour proposer **un grand vin blanc**, méritant sans conteste de porter le nom de Pagodes de Cos.

Agrumes et fleur d'oranger se combinent à des notes d'amandes pour **une véritable invitation gourmande**. Dense et soutenu par une belle vivacité, ce millésime 2019 offre une grande accessibilité.

ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc 88%, Sémillon 12%



Cos d'Estournel Blanc 2019, sublime



Dans cette année d'extrêmes, les vignes de Cos d'Estournel Blanc, grâce notamment à un enracinement toujours plus profond et à leur adaptation au terroir, ont étonnamment bien résisté, ne montrant **aucun signe de stress hydrique**.

Les Sauvignon Blanc s'en trouvent particulièrement favorisés, avec **une concentration et une richesse jamais vues**, et les Sémillon sont encore plus expressifs qu'à l'accoutumée, nous confortant ainsi dans notre choix de leur accorder une plus grande part dans l'assemblage.

Riche et complexe, Cos d'Estournel Blanc 2019 est marqué par des arômes de jasmin et de pamplemousse mêlés à sa trame iodée habituelle. Droit et sophistiqué, c'est un vin promis à **une grande longévité**.

ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc 65%, Sémillon 35%



www.estournal.com





MICHEL REYBIER

www.michelreybier.com

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL . 33180 Saint-Estèphe . France . www.estournel.com

TOKAJ HÉTSZŐLŐ . Tokaj Hétszőlő Zrt . 3910 Tokaj . Bajcsy . Zs. ut-19-21 . Hungary . www.tokajhetszolo.com

CHAMPAGNE JEEPER . 3, rue de Savigny . 51170 Faverolles et Coëmy . France . www.champagne-jeeper.com

LA MAISON D'ESTOURNEL - HOTEL . Route de Poumeys «Leyssac» . 33180 Saint-Estèphe . France . www.lamaison-estournel.com

LA RÉSERVE GENÈVE - HOTEL AND SPA . 301, route de Lausanne . 1293 Bellevue . Geneva . Switzerland . www.lareserve.ch

LA RÉSERVE EDEN AU LAC ZÜRICH - HOTEL . Utoquai 45 . 8008 Zürich . Switzerland . www.lareserve-zurich.com

LA RÉSERVE PARIS - HOTEL AND SPA . 42, avenue Gabriel . 75008 Paris . France . www.lareserve-paris.com

LA RÉSERVE PARIS - APARTMENTS . 10, place du Trocadéro . 75116 Paris . France . www.lareserve-paris.com

LA RÉSERVE RAMATUELLE - HOTEL, SPA AND VILLAS . chemin de la Quessine . 83350 Ramatuelle . France . www.lareserve-ramatuelle.com