



Appellation Médoc

Merlot 86%, Cabernet Sauvignon 13%, Cabernet Franc 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 **Maharadjah 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'épicé 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

Implantées dans la partie septentrionale du vignoble Médocain, à l'extrémité de l'estuaire de la Gironde, les vignes s'épanouissent dans des conditions véritablement privilégiées. Un climat frais couplé à une ventilation naturelle dus à la proximité de l'océan, permettent l'élaboration de vins frais et fruités.

Dans une recherche constante de l'excellence, ces vignes sont depuis plusieurs années l'objet d'opérations de plantation et de surgreffage, d'un travail mécanique des sols et d'une agriculture raisonnée pour obtenir des raisins d'une qualité optimale.

2019, Energique

Goulée by Cos d'Estournel est renommé G d'Estournel à partir du millésime 2019.

Le vignoble en Nord Médoc 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 résister.

Le millésime 2019 de G d'Estournel présente un équilibre énergique, 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.



COS D'ESTOURNEL