

2017,
l'équilibre d'un millésime
profond et délicat

Une fois encore, notre magnifique terroir a exprimé toutes ses qualités dans cette année précoce et caractérisée par des épisodes climatiques successifs marqués. A cela s'ajoutent notre connaissance de plus en plus précise de chaque parcelle et notre savoir-faire à la vigne comme au chai.

C'est avec un plaisir toujours renouvelé que je partage avec vous la découverte du millésime 2017 de Cos d'Estournel.



Michel Reybier Propriétaire

Journal d'une année précoce

Octobre 2016 - Janvier 2017 : un déficit hydrique exceptionnel

Entre le 1^{er} octobre 2016 et le 31 janvier 2017, nous avons eu **seulement 300 mm de pluie à Cos d'Estournel, soit un déficit de près de 40%** par rapport à la moyenne. Cette saison hivernale n'a pas permis de recharger complètement les sols en eau.

Février - Mars 2017 : températures douces et débourrement précoce

Alors que le début d'hiver a été froid, à partir de février les températures ont été relevées au-dessus de la moyenne saisonnière. Cela a provoqué un **débourrement précoce et homogène** dès le 26 mars, soit 5 à 6 jours en avance. Cette précocité perdurera jusqu'aux vendanges.

Avril 2017 : Cos d'Estournel est épargné par le gel

Les nuits des 27 et 28 avril, un terrible coup de froid s'est abattu sur le Bordelais, causant d'énormes dégâts. A Cos d'Estournel, **nous sommes épargnés par le gel**, grâce à la proximité de la Gironde qui a joué son rôle protecteur de notre terroir. Nous ressentons une réelle compassion pour tant de vigneron touchés par cet épisode malheureux.

Mai - Juin 2017 : quelques jours de pluie succèdent à la chaleur

Les températures chaudes du mois de mai ont accentué la précocité déjà bien amorcée du millésime. **La floraison commence dès le 22 mai, exceptionnellement rapide et homogène.** La vigne peut déjà bénéficier des longues journées et des températures élevées, favorisant une croissance optimale.

Juin, très chaud avec quelques nuits autour de 20°, fait apparaître des signes de stress hydrique, phénomène rare sur les sols argileux. En dépit des craintes suscitées par la situation, **nous restons prudents** et évitons de trop intervenir. Les pluies de fin juin nous donnent raison et permettent de réactiver la croissance de la vigne.

Juillet - Août 2017 : un été frais et sec

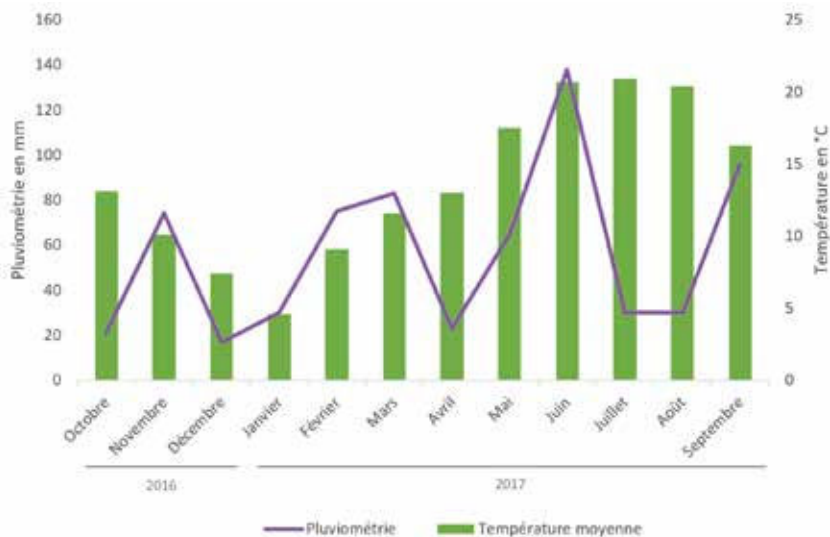
Avec des mois de juillet et août secs et frais, et en capitalisant sur un travail attentif des sols depuis plusieurs années, nous avons pu **garder tout le fruit et l'équilibre entre sucre et acidité.** La précocité du millésime se confirme avec une **mi-véraison observée dès le début d'août.**

A la fin de l'été, un nouvel épisode de déficit en eau se révèle positif : signe que les pluies ont été absorbées, ce **stress hydrique conforte la qualité des tanins.** Il faut cependant surveiller l'équilibre entre acidité et potentiel alcoolique.

Septembre 2017 : fraîcheur et humidité avant les vendanges

Fraîche et humide, la première quinzaine de septembre accélère la maturité des peaux, qui se synchronise ainsi avec la maturité aromatique.

Les **vendanges commencent dès le 12 septembre** avec les Merlot sur graves, pour continuer avec les Merlot sur argile et finir avec les Cabernet Sauvignon, le 30 septembre.



Le millésime 2017 à Cos d'Estournel

La **précocité** du millésime s'est révélée dès le mois de mars avec le débourrement pour se poursuivre à toutes les étapes : floraison, véraison et vendanges. La chaleur précoce, associée à un stress hydrique peu fréquent, a particulièrement bénéficié à nos sols argileux pour offrir des Merlot exceptionnels.

De manière générale, **ces conditions météorologiques tranchées ont permis la construction progressive du millésime**. Les températures élevées de juin ont favorisé la précocité du millésime alors que les épisodes de stress hydrique ont permis d'obtenir des tanins d'une maturité optimale. Puis l'été frais a participé au maintien du fruit et à l'équilibre entre acidité et potentiel alcoolique. Enfin, l'humidité de septembre a permis de parfaire la maturité des pellicules.

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. Après la récolte, le chai gravitaire a permis d'exalter le fruité et la matière des jus tout en préservant la fraîcheur des vins.



ANALYSE DES VINS	% Alcool	Acidité Totale	PH	IPT	% Barriques Neuves
Cos d'Estournel	13	3.2	3.70	68	60
Pagodes de Cos	12.5	3.2	3.71	61	30
Cos d'Estournel Blanc	12.9	5.2	3.17		6
Goulée by Cos d'Estournel	12.8	3.2	3.68	60	30

VENDANGES	Début des vendanges	Fin des vendanges	Rendement
Cos d'Estournel	12 septembre	30 septembre	43
Cos d'Estournel Blanc	5 septembre	22 septembre	26
Goulée by Cos d'Estournel	12 septembre	28 septembre	53

Cos d'Estournel 2017, sophistiqué



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.

ASSEMBLAGE

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



Pagodes de Cos 2017, savoureux



Depuis sa création en 1994, Pagodes de Cos est issu d'un **terroir clairement identifié**, avec un vignoble de 35 ans d'âge moyen.

En 2017, le vin allie une rondeur qui lui est caractéristique à un charme propre au millésime.

A la fois soyeux et d'une grande fraîcheur, c'est un vin vif et énergique, au fruit intense. Son velouté et un milieu de bouche dense le rendent particulièrement savoureux et plaisant.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 56%, Merlot 42%,
Cabernet Franc 1%, Petit Verdot 1%



Cos d'Estournel Blanc 2017, équilibré



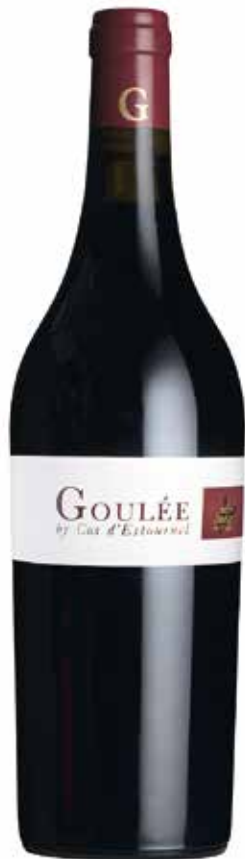
Le nez floral et la pureté du fruit se combinent à une sensation grasse, **d'une belle richesse**. Long et complet, c'est un vin équilibré, d'une grande densité. Les conditions climatiques ont été idéales pour les Sauvignon Blanc qui ont profité des températures fraîches pour conserver tout le fruit.

ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc 80%, Sémillon 20%



Goulée by Cos d'Estournel 2017, énergique



Les Cabernet Sauvignon plantés en 2012 commencent à réellement s'affirmer dans la structure de Goulée by Cos d'Estournel, lui donnant de la race. Le terroir très au nord a réagi de façon plus extrême, offrant un vin d'une grande énergie.

Au-delà d'un **fruit très présent, on retrouve un bel équilibre** entre caractère poivré, minéralité et salinité d'une part, et rondeur et gourmandise d'autre part.

ASSEMBLAGE

Merlot 72%, Cabernet Sauvignon 24%, Cabernet Franc 4%





2017:
a finely balanced, deep
and subtle vintage

A precocious vintage, 2017 once again reveals the exceptional qualities of our magnificent terroir. It was a year characterized by a series of extreme meteorological events during which our team's increasingly precise understanding of each plot—and expertise in the vineyard and the cellar—proved crucial.

As always, it is with great pleasure that I invite you to discover the 2017 vintage of Cos d'Estournel.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Reybier', with a stylized, cursive script.

Michel Reybier Owner

A precocious vintage

October 2016 - January 2017: an exceptional shortage of rainfall

Between October 1, 2016 and January 31, 2017, **Cos d'Estournel** saw only 300 mm of rain, nearly 40% below average. The estate's soils were not completely recharged with water during the winter season.

February - March 2017: mild temperatures and early bud break

Although winter was ushered in with cold weather, temperatures rose above average beginning in February, resulting in **early, homogenous bud break** starting March 26—approximately 5 to 6 days ahead of schedule. Precociousness would become a hallmark of the vintage all the way through harvest.

April 2017: Cos d'Estournel is spared from frost

The Bordeaux region suffered harsh cold weather on the nights of April 27 and 28 that caused enormous damage. Thanks to the protective effect of the nearby Gironde Estuary on the estate's terroir, **Cos d'Estournel was spared from frost**. We felt a great deal of compassion for so many winegrowers scarred by this cataclysm.

May - June 2017: a few days of rain followed the hot weather

May's high temperatures further accentuated the precocious nature of the vintage. **Flowering began on May 22 and was exceptionally rapid and even**. Days were long and temperatures high, creating ideal growing conditions for the vine.

June was very hot, with nighttime temperatures hovering around 20°C on a few occasions. There were signs of water stress, a rare phenomenon for clay soil. Despite growing fears, **we chose to exercise caution** until rainfall in late June restimulated growth, confirming our decision to eschew overly interventionist tactics.

July - August 2017: a cool, dry summer

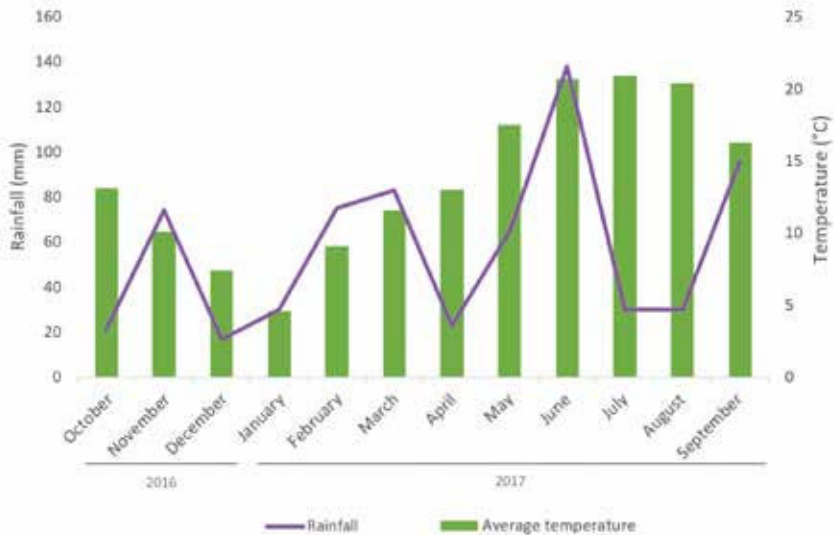
During the cool, dry months of July and August, the special attention paid to our soils in recent years proved valuable in allowing us to **maintain the fruity aromas and balance between sweetness and acidity in the estate's grapes**. Precocious at every stage, the grapes began reaching **mid-veraison in early August**.

At the end of the summer, rainfall once again proved scarce, but this time for the better: previous rainfall had already been absorbed and **lack of water would ensure the quality of tannins**. Vigilance remained key, however, as the team continued to closely monitor the balance between acidity and potential alcohol levels.

September 2017: cool, humid weather before the harvest

The first two weeks of September were cool and humid, quickening the ripening of skins, to fall in step with the development of aromatic maturity.

Harvest began on September 12 with the Merlot planted on gravel, followed by the Merlot planted on clay. It culminated with the harvest of the Cabernet Sauvignon, coming to a close on September 30.



The 2017 vintage at Cos d'Estournel

The **precociousness** of the 2017 vintage became evident with bud break in March and would characterize every major event in the vineyard, including flowering, veraison and harvest. The hot weather early on in the season, combined with unusual water stress, proved especially beneficial to our clay soils, resulting in exceptional Merlot.

Generally speaking, **these extreme weather trends allowed the vintage to develop in a progressive fashion.** High temperatures in June favored the precocious nature of the vintage and low rainfall allowed tannins to reach optimal maturity. The cool summer that followed maintained fruity aromas and the balance between acidity and potential alcohol content. Finally, high humidity in September created the perfect context for the ripening of the grapes' skins.

Throughout the year, the experience of our team proved essential. Vines were tended to with **prudence and expertise, and a series of measured reactions** allowed us to accompany them throughout the growing cycle under ideal conditions. After harvest, our gravitational cellar allowed us to bring the fruit and body of the wines to their fullest expression while preserving freshness.



ANALYSIS	% Alcohol	Total Acidity	PH	TIP	% New Barrels
Cos d'Estournel	13	3.2	3.70	68	60
Pagodes de Cos	12.5	3.2	3.71	61	30
Cos d'Estournel Blanc	12.9	5.2	3.17		6
Goulée by Cos d'Estournel	12.8	3.2	3.68	60	30

HARVEST	Start of harvest	End of harvest	Yield
Cos d'Estournel	September 12	September 30	43
Cos d'Estournel Blanc	September 5	September 22	26
Goulée by Cos d'Estournel	September 12	September 28	53

Cos d'Estournel 2017, sophisticated



Dense and deep, Cos d'Estournel 2017 reveals itself with tastefulness and grace. On the palate its tannins are exquisite—silky and seductive—and it offers the **sophistication** of a truly great wine with the body of an exceptional Cos d'Estournel.

Its aromas are **spicy and wonderfully fresh**, offering a fine balance between acidity and fruit.

Opulent without being overly imposing, with a very long finish, it is a vintage with great cellaring potential.

BLEND

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



Pagodes de Cos 2017, succulent



Since its creation in 1994, Pagodes de Cos is made from grapes grown on **dedicated plots** whose vines are 35 years old on average.

The 2017 vintage is characteristically round on the palate but also offers its own unique charm.

Silky and immensely fresh, it is a lively, energetic wine with intense fruit. Velvety with a dense mid-palate, it is particularly flavorsome and enticing.

BLEND

Cabernet Sauvignon 56%, Merlot 42%,
Cabernet Franc 1%, Petit Verdot 1%



Cos d'Estournel Blanc 2017, harmonious



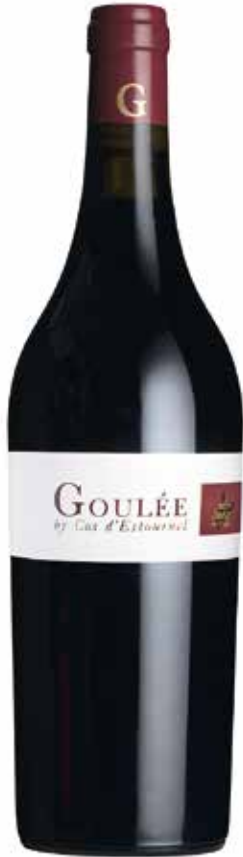
A floral nose and pure aromas of fruit play against a luscious sensation of roundness. Long and fully rendered, it is a balanced wine with great density. The cool temperatures during the growing cycle proved ideal in allowing the Sauvignon Blanc grapes to preserve their fruity aromas.

BLEND

Sauvignon Blanc 80%, Sémillon 20%



Goulée by Cos d'Estournel 2017, vigorous



Refined and elegant, the Cabernet Sauvignon planted in 2012 has begun to fully reveal itself in the structure of Goulée by Cos d'Estournel. Located in the northernmost reaches of the Médoc, the terroir of Goulée reacted more extremely to weather conditions, resulting in a vintage with great energy.

Fruity aromas are very present, along with a **lovely balance** between peppery, mineral and saline notes on one hand and roundness and sheer pleasure on the other.

BLEND

Merlot 72%, Cabernet Sauvignon 24%, Cabernet Franc 4%





2017,
深邃、精美的平衡年份

我们的神奇风土在这个早熟又连续遭受天公怒气的年份中证明了自己的价值。除此以外，我们对各个田块越来越精准的认知，以及我们在葡萄园和酒窖中的经验技能，同样为这个年份锦上添花。

我非常荣幸能够与您一同探索Cos d'Estournel的2017年份。

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Mey' or 'Rey', written in a cursive style.

米歇尔·雷比尔，庄主

一个早熟年份的日志

2016年10月 - 2017年1月：罕见的缺水状态

2016年10月1日至2017年3月31日间，Cos d'Estournel的降水量仅有300毫米，与平均水平相比少了近40%。因此，土壤在冬季期间并没能补满水分。

2017年2月-3月：天气温和，提早萌芽

虽然初冬寒冷，但从2月开始，气温就走高于当季均值。这也引发了**芽期提早又同步**的到来，于3月26日开始萌芽，比往常提早了5、6日。这一“提早”的节奏一直持续到收获

2017年4月：Cos d'Estournel从霜冻中幸免于难

4月27日和28日的夜间，一股可怕的寒流袭击了波尔多地区，给这里造成巨大的损失。而Cos d'Estournel却是**平安度过霜冻劫难**，这还要归功于我们毗邻惯有风土保护者之名的吉伦特河。这让我们松了一口气。

2017年5月-6月：高温之后的几日雨水

5月的高温再次推动了这一年份已颇为明显的早熟特征。**花期始于5月22日，快速、同步得出奇**。此时，葡萄树已开始享受长昼与高温，并从中汲取生长所需的最佳条件。

6月极为炎热，有几晚的气温达到20°C左右，由此开始出现缺水迹象，这在粘土地上很是罕见。尽管我们对形势颇为担忧，但仍是**秉持谨慎的态度**，避免过度干预。6月末的雨水重新激发葡萄树的生长，印证了我们的决定。

2017年7月-8月：清凉、干燥的夏季

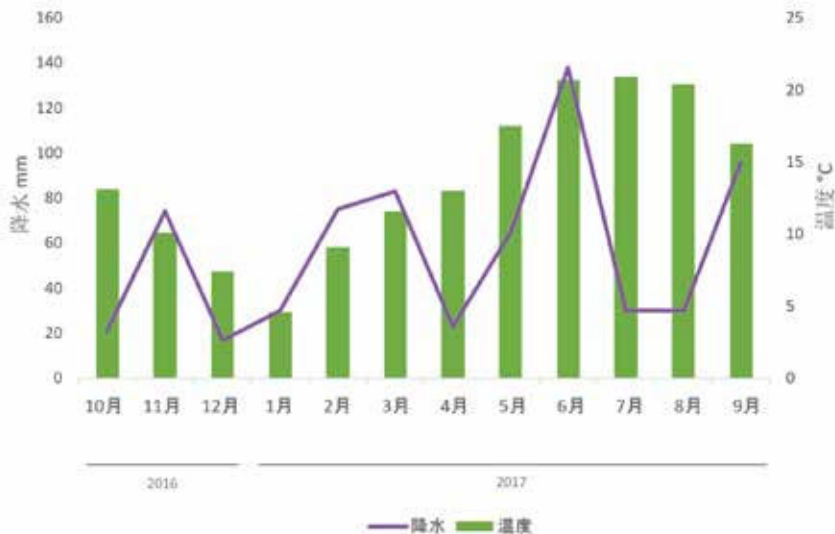
7、8两月干燥、凉爽，加之数年来对土壤的精心耕作终是受惠于葡萄，让其得以**保持果实的全部香气及酸甜之间的平衡**。年份的早熟特征从**始于8月初的转色中期**身上得到验证。

夏末，新一轮的缺水压力起到了积极的作用：这标志着雨水已被吸收完毕，而**水分压力则督促着单宁品质的提升**。不过仍需监测酸度和潜在酒精度之间的平衡。

2017年9月：收获前的清爽与潮湿

清爽、潮湿，果皮于9月上半月加速成熟，并且与香氛物质的成熟进度保持同步。

采收始于9月12日，最先采的是砂砾地上的美乐葡萄，然后是粘土上的美乐，最后于9月30日以赤霞珠收尾。



Cos d'Estournel 的2017 年份

这一年份的**早熟**特征从3月的萌芽就已经显露出来，而且持续至葡萄生长的各个阶段：花期、转色期、采收。提前上演的高温，以及罕见的缺水压力对我们的粘质土壤而言尤为有利，从而培育出奇好的美乐。

总体而言，**泾渭分明的天气条件逐渐搭建起这一年份的脉络**。6月的高温推动了年份的早熟特点，而几段缺水压力则让单宁斩获最佳的成熟度。之后，清凉的夏季为维持酸度和潜在酒精度之间的平衡及果香出力不少。最后，湿润的9月为果皮的成熟画龙点睛。

我们的经验在这一整年中起到了决定性作用。凭借**谨慎的态度与专业性**，酒庄针对葡萄园的有效跟踪让我们遇事时能够做出**恰到好处的反应**，从而在最佳条件下迎来采收。收获后，在保持葡萄酒清爽度的同时，重力酒窖还实现了对葡萄汁中果香和各类物质的充分释放。



葡萄酒分析	% 酒精度	总酸	PH	IPT	% 新桶
Cos d'Estournel	13	3.2	3.70	68	60
Pagodes de Cos	12.5	3.2	3.71	61	30
Cos d'Estournel Blanc	12.9	5.2	3.17		6
Goulée by Cos d'Estournel	12.8	3.2	3.68	60	30

采收时间	开始	结束	单产
Cos d'Estournel	9月12日	9月30日	43
Cos d'Estournel Blanc	9月5日	9月22日	26
Goulée by Cos d'Estournel	9月12日	9月28日	53

Cos d'Estournel 2017, 精致华美



稠密、深邃，2017年份的Cos d'Estournel以精致、优雅的方式摘下自己的面纱。极为细腻的单宁美丽而柔滑，而我们在口中能够明显感受到一款直率、高贵葡萄酒的繁复与华美，与Cos d'Estournel大年之作一脉相承。

香气之中辛香与清新并重，酸度与果香之间的平衡恰到好处。

丰腴却不厚腻，余韵绕梁三日，这是一个有着极优陈年潜力的年份。

调配比例

赤霞珠 66%，美乐 32%，
品丽珠 1%，小维多 1%



Pagodes de Cos 2017, 美味可口



自1994年创酿起，Pagodes de Cos就一直源自一片清晰划分的风土，这片葡萄树的均龄为35岁。

2017年份将酒中特有的圆润风格与年份赋予的魅力和谐联姻。

极度的清爽又不失柔滑，这款葡萄酒清新酸爽、活力四射，而且果香浓郁。天鹅绒般的触感及稠密的中段口感使得这款作品尤为可口、讨人喜爱。

调配比例

赤霞珠 56%，美乐 42%，
品丽珠 1%，小维多 1%



Cos d'Estournel Blanc 2017, 平稳均衡



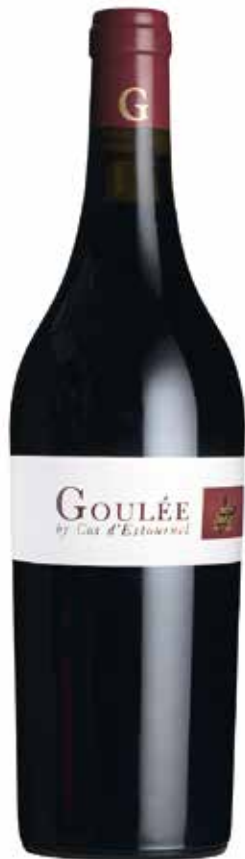
花香和果香的纯粹与一种油滑的质地融为一体，丰富非凡。悠长、完整，这是一款平衡佳酿，极为稠密。对长相思而言，这年的天气条件甚是理想，清凉的气温让其保存住所有的果香特征。

调配比例

长相思 80%，赛美蓉 20%



Goulée by Cos d'Estournel 2017, 活力四射



植于2012年的赤霞珠开始真正地在Goulée by Cos d'Estournel的酒体结构中展现出自身魅力，形成自有风格。极靠北的风土条件以更为极端的方式作用着，孕育出一款活力四射的葡萄酒。

除了无处不在的果香以外，我们还能感受到一种在胡椒、矿香、咸感与圆润美味之间搭起的迷人平衡。

调配比例

赤霞珠 24%, 美乐 72%, 品丽珠 4%







www.estournal.com

