



GOULÉE

by *Cos d'Estournel*

2017

Appellation Médoc

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

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'**épique 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 Goulée

Implantées dans la partie septentrionale du vignoble Médocain, **à l'extrémité de l'estuaire de la Gironde**, les vignes de Goulée 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 sur-greffage, d'un travail mécanique des sols et d'une agriculture raisonnée pour obtenir des raisins d'une qualité optimale.

2017, Energique

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.



COS D'ESTOURNEL