

2016,
la délicate opulence
d'un grand Cos d'Estournel

Depuis 2000, je constate que les années se succèdent sans se ressembler, nous imposant de nouveaux défis, stimulant notre capacité d'adaptation, nous incitant à toujours donner le meilleur avec passion et humilité.

En 2016, des conditions climatiques inédites autant qu'idéales ont permis de révéler encore notre magnifique terroir et de souligner les actions engagées à la vigne et au chai depuis plus de 15 ans.

C'est avec fierté et émotion que je vous invite à découvrir ce millésime qui s'inscrit dans la lignée des très grands Cos d'Estournel.

Michel Reybier, Propriétaire

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Mey', positioned below the printed name.

Journal d'une année atypique

Début janvier 2016

Alors que notre vignoble est au repos, la pluie s'annonce enfin après les mois de novembre et décembre **chauds et secs**.

Fin février 2016

Nous avons attendu la pluie... elle persiste depuis maintenant deux mois. L'air assez doux pour la saison a commencé à faire gonfler les bourgeons.

Fin mars 2016

Toujours de la pluie. Avec plus de 400 mm depuis janvier, les sols se sont rechargés d'eau après le manque du début d'hiver. Depuis quelques jours il fait plus froid, le débourrement, autour du 25 mars, n'était pas si précoce et il est homogène. Une bonne nouvelle.

Juin 2016

Des journées décisives nous apportent enfin le soleil. **La floraison, autour du 10 juin, est foudroyante, rapide et homogène : un vrai cadeau du ciel.**

Juillet 2016

Depuis le 20 juin, le beau temps s'est installé durablement, marquant une vraie charnière dans cette année qui nous surprend mois après mois.

Les journées sont belles, **les baies se gorgent enfin de soleil** et profitent de la chaleur. Néanmoins nous **restons prudents et attentifs** et ajustons sans cesse nos interventions. Nous avons décidé d'un effeuillage tardif, sur certains pieds et seulement au levant, les feuilles devant continuer de jouer leur rôle protecteur.

Mi août 2016

Nous n'avons pas eu une goutte depuis le 20 juin. Un court épisode de pluie au début de mois a été bien profitable pour la vigne permettant un début de véraison vers le 10 août : le compte à rebours vers les vendanges est lancé.

Il fait toujours très chaud mais les nuits restent fraîches, ces **écarts de température** sont souvent le signe de grandes années.

Mi septembre 2016

Les quelques gouttes du 13 septembre permettent aux baies de mûrir tranquillement. Rien n'est encore joué, nous **restons vigilants**, prêts à réagir.

Fin septembre 2016

Avec un retour du temps sec, **l'état sanitaire du vignoble est remarquable**. Nous pouvons envisager les vendanges sereinement après une année si contrastée.

15 octobre 2016

Dernier jour de vendanges. Dans cette année atypique, avec une **combinaison climatique inédite**, les vignes ont su exprimer toutes les qualités de notre si beau terroir. Le résultat donne des **raisins mûrs sans être solaires, présage d'un vin à l'immense potentiel**.



Le millésime 2016 à Cos d'Estournel

A Cos d'Estournel, nombreux étaient les atouts pour tirer le meilleur parti des conditions inhabituelles de cette année atypique :

Un terroir singulier

Situé très au nord du Médoc et constitué en bonne part de terres argileuses et de vieilles vignes aux racines profondes, notre terroir a pu faire face aux variations extrêmes de la météo.

L'intervention humaine

Plus que jamais avec ce scénario historique, le facteur humain a pris une importance fondamentale pour accompagner le millésime.

Notre grande vigilance au printemps a permis de maintenir un bon état sanitaire avant la floraison malgré la très forte pluviométrie. Puis nos décisions successives tout au long de l'été concernant l'effeuillage, l'enherbement et le travail du sol ont été capitales pour garder la fraîcheur des baies.

Un outil technique au service du terroir

Notre chai gravitaire, installé dès 2008, nous a permis d'**exalter le fruité des jus et la fraîcheur des vins**, primordiale cette année.

C'est ce qui nous permet de proposer des **vins au style inimitable, entre équilibre, éclat et opulence**.



ANALYSE DES VINS	% Alcool	Acidité Totale	PH	IPT	% Barriques Neuves
Cos d'Estournel	13.07	3.3	3.66	69	60
Pagodes de Cos	13.02	3.3	3.61	65	30
Cos d'Estournel Blanc	12.75	4.5	3.11		7
Goulée by Cos d'Estournel	12.92	3	3.65	62	30

VENDANGES	Début des vendanges	Fin des vendanges	Rendement
Cos d'Estournel	26 septembre	15 octobre	45
Cos d'Estournel Blanc	12 septembre	10 octobre	29
Goulée by Cos d'Estournel	28 septembre	15 octobre	52

Cos d'Estournel 2016, L'Harmonie



Gracieux sans être effacé, ample sans excès d'opulence, Cos d'Estournel 2016 révèle une harmonie d'une exquisite **délicatesse**.

La dégustation mérite de prendre son temps, pour permettre au vin de prendre son **amplitude** et dévoiler son incroyable **équilibre**, avec des tanins présents mais fondus.

Fin et élégant, avec une finale persistante, c'est un millésime au très haut **potentiel de garde**.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 76%, Merlot 23%, Cabernet Franc 1%



Pagodes de Cos 2016, Le Charme



Depuis sa création en 1994, Pagodes de Cos est issu d'un **terroir clairement identifié**, avec un vignoble de 35 ans d'âge moyen. Le millésime 2016 continue à **écrire son histoire** tout en restant dans l'initiation au style de Cos d'Estournel : un vin de plaisir, équilibré et voluptueux.

Velouté et soyeux, il se distingue par son allure tout en charme et en précision. A la fois fins et complexes, les tanins apportent **croquant** et plaisir pour un millésime très prometteur, au **style reconnaissable et affirmé**.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 46,5%,
Petit Verdot 3%, Cabernet Franc 0,5%



Cos d'Estournel Blanc 2016, La Précision



Alors que la chaleur de l'été aurait pu compromettre la récolte, la **magie du terroir alliée à la parfaite maîtrise de notre technique** nous offre un millésime fabuleux.

Ses reflets verts, son nez de pierre à fusil et notes citronnées apportent un **style droit et frais, équilibré par un côté crayeux et gras**. La finale entre vivacité et grande persistance signe un grand Cos d'Estournel Blanc.

ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc 75%, Sémillon 25%



Goulée by Cos d'Estournel 2016, L'Ampleur



Situé très au nord du Médoc, le terroir de Goulée a pu bénéficier de la fraîcheur de l'océan dans un été particulièrement chaud.

Ses arômes de fruits rouges et noirs très plaisants, sa finale épicée sont compensés par une touche d'écorce de pin et pierre à fusil, note de fraîcheur apportée par le Cabernet Sauvignon.

Ample et généreux, le millésime 2016 est un vin **gourmand**, structuré et chaleureux.

ASSEMBLAGE

Merlot 77%, Cabernet Sauvignon 18%, Cabernet Franc 5%





2016,
an exceptional vintage
of delicate opulence

Year after year, the conditions in which we cultivate our vineyard are constantly changing. We must face the challenges of each vintage with passion and humility, adapting our methods to fully reveal the potential of Cos d'Estournel.

In 2016, we experienced highly unusual meteorological conditions. Thanks to initiatives undertaken in the vineyard and the cellar since 2000, our magnificent terroir was able to fully express itself despite these unprecedented circumstances.

I am proud and moved to share this vintage with you. I am sure it will prove to be an exceptional Cos d'Estournel.

Michel Reybier, Owner

A most atypical year

Early January 2016

After **warm, dry** weather in November and December, rain finally began to fall on the vines at rest.

Late February 2016

The long-awaited rain that began in early January continued through the end of February. Mild temperatures allowed buds to begin swelling.

Late March 2016

The rain continued to fall. After lacking moisture in early winter, the ground was once again infused with water, thanks to abundant rainfall (more than 400mm during the first three months of the year). Temperatures cooled and bud break occurred evenly and timely throughout the vineyard around March 25.

June 2016

Long, sunny days abounded. **Our vines were blessed with sudden, rapid, even flowering around June 10.**

July 2016

Starting June 20, fine weather marked a turning point in a year that was full of surprises. Berries on the vines thrived as they **soaked up the sun's rays** during the warm, beautiful days. But we remained **attentive**, adjusting our methods and opting for late leaf removal for certain eastern-facing plants. The remaining vine plants continued to enjoy the natural protection provided by their leaves.

Mid-August 2016

The vines enjoyed a brief period of rain in early August that allowed for the onset of veraison around August 10 as the countdown to harvest began. Days were very warm and nights cool; **temperature fluctuations** like these are often harbingers of exceptional vintages.

Mid-September 2016

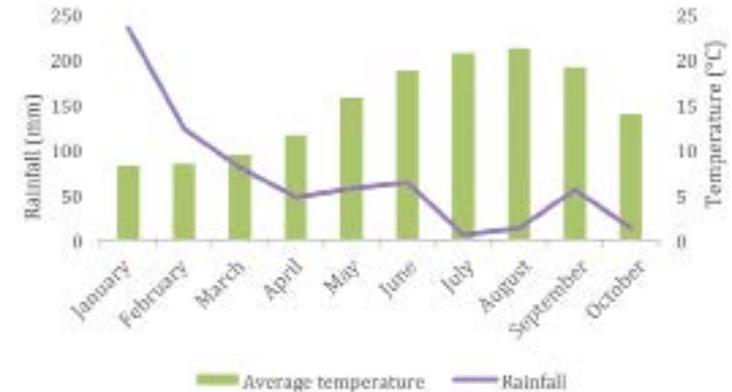
A bit of rainfall on September 13 helped the grape berries to ripen gently. **Vigilance remained key** as we prepared for harvest.

Late September 2016

The rains ceased and **the vineyard proved remarkably healthy.** Following a year full of contrasts, we began harvesting serenely.

October 15, 2016

The last day of harvest. During this year of **extreme weather conditions**, the vines of Cos d'Estournel proved capable of fully expressing the qualities of our exceptional terroir. Berries reached the **perfect level of maturity without being overripe, a good omen for wine with immense potential.**



The 2016 vintage

Despite extreme weather conditions, Cos d'Estournel was uniquely poised to turn the unusual circumstances of 2016 to its advantage:

A singular terroir

Located in the northern Médoc, our terroir is mostly composed of clay soil, in which the roots of our mature vine plants run deep. These features proved essential in adapting to the extreme climatic variations we experienced this year.

The contribution of the vine-grower

More than ever before, our men and women were indispensable in facing the unprecedented challenges of the 2016 vintage. Constant vigilance during the heavy spring rains allowed us to ensure vines stayed healthy before flowering. Throughout the summer we continued to focus on crucial decisions concerning leaf removal, grass cover and tillage in order to maintain freshness.

Enhancing the terroir with advanced tools

Remodeled in 2008, the vat room at Cos d'Estournel is entirely based on the laws of gravity. It was only by very gently manipulating the grape berries and their juices that we were able to **intensify the fruity aromas and freshness of the 2016 vintage**. This is key to the **unique signature of Cos d'Estournel, a blend of balance, vivacity and opulence**.



ANALYSIS	% Alcohol	Total Acidity	PH	TPI	% New Barrels
Cos d'Estournel	13.07	3.3	3.66	69	60
Pagodes de Cos	13.02	3.3	3.61	65	30
Cos d'Estournel Blanc	12.75	4.5	3.11		7
Goulée by Cos d'Estournel	12.92	3	3.65	62	30

HARVEST	Start of harvest	End of harvest	Yield
Cos d'Estournel	September 26	October 15	45
Cos d'Estournel Blanc	September 12	October 10	29
Goulée by Cos d'Estournel	September 28	October 15	52

Cos d'Estournel 2016, a harmony of utter refinement



Gracious and ample, Cos d'Estournel 2016 offers an exquisitely delicate balance.

During tasting, the 2016 vintage should be given time to breathe, so it may reveal its **full breadth** and **magnificent structure**.

Refined and elegant, with silky tannins and a long finish, the 2016 vintage has **extremely long cellaring potential**.

BLEND

Cabernet Sauvignon 76%, Merlot 23%, Cabernet Franc 1%



Pagodes de Cos 2016, a true enchanter



Since its creation in 1994, Pagodes de Cos has always been produced from the same **clearly identified terroir** of 35-year-old grapevines. With the 2016 vintage, Pagodes de Cos continues to **affirm its personality** while also hinting at the grander style of Cos d'Estournel.

It is balanced and voluptuous, **silky and seductive**, a wine of enjoyment and pleasure. With refined yet complex tannins, 2016 vintage **captures the essence** of Pagodes de Cos, offering a great deal of promise for the future.

BLEND

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 46,5%,
Petit Verdot 3%, Cabernet Franc 0,5%



Cos d'Estournel Blanc 2016, a wine of utmost precision



The unusually hot summer might have led to difficulties for the 2016 harvest were it not for **our exceptional terroir and the technical wizardry of our team.**

With a lovely robe with green highlights, this marvelous vintage offers a nose of flint and lemon, aromas that perfectly balance the wine's **fullness** on the palate. **Fresh and tightly woven,** it offers a vibrant, long finish, the hallmark of a great Cos d'Estournel Blanc.

BLEND

Sauvignon Blanc 75%, Sémillon 25%



Goulée by Cos d'Estournel 2016, a generous, full-bodied vintage



Located deep in the northernmost stretches of the Médoc, the terroir of Goulée by Cos d'Estournel enjoyed cool ocean breezes during the exceptionally warm summer months.

The 2016 vintage offers delectable aromas of raspberries and blackberries with notes of red currant and blueberries and a spicy finish. These aromas are balanced against nuances of pine bark and flint, fresh notes typical of the Cabernet Sauvignon grape variety.

Round and generous, Goulée by Cos d'Estournel 2016 is a flavorful, luscious vintage with excellent structure.

BLEND

Merlot 77%, Cabernet Sauvignon 18%, Cabernet Franc 5%



www.estournal.com