



COS D'ESTOURNEL

2019

Appellation Bordeaux

Sauvignon Blanc 65%, Sémillon 35%

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 Cos d'Estournel Blanc

Implanté dans la partie septentrionale du vignoble Médocain, à l'extrémité de l'estuaire de la Gironde, le vignoble de Cos d'Estournel Blanc s'épanouit dans des **conditions véritablement privilégiées**. Un **climat frais** couplé à une **ventilation naturelle** dus à la **proximité de l'océan**, permettent l'élaboration d'un **vin d'une grande précision aromatique**.

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.

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.



COS D'ESTOURNEL