



COS D'ESTOURNEL

2021

Appellation Bordeaux

Sauvignon Blanc 71%, Sémillon 29%

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'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 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 surgreffage, d'un travail mécanique des sols et d'une agriculture raisonnée pour obtenir des raisins d'une qualité optimale.

2021, Sophistiqué

En 2021, les vignes de Cos d'Estournel Blanc, grâce à un enracinement toujours plus profond, ont donné naissance à un millésime résolument gracieux, entre sa **richesse et la finesse de sa structure**. La proximité immédiate du vignoble avec la Gironde et ses vents, et le travail d'accompagnement constant prodigué par les vignerons, ont également contribué à ce résultat.

Les Sauvignon Blanc, riches mais toujours équilibrés par une vivacité naturellement présente sur ce terroir, font encore cette année une place plus grande aux Sémillon, qui ont cette année une **expression minérale très marquée**, grâce à certains calcaires affleurants sur ce vignoble.

Cos d'Estournel Blanc présente en 2021 un profil d'une formidable complexité. Pêche blanche, rose, bergamote, citron, pierre à fusil... une polyphonie d'une grande harmonie. Une énergie remarquable s'ajoute à cette richesse et à cette précision aromatique, pour faire naître un vin complet et fascinant, dont le **grand potentiel de garde** ne fait aucun doute.

