Cos d'Estournel

2022

Appellation Saint-Estèphe, Second Cru Classé en 1855

Cabernet Sauvignon 61%, Merlot 37%, Cabernet Franc 1%, Petit Verdot 1%

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 **Maharadjah 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

Situé en bordure de plateau, à proximité de l'estuaire de la Gironde, Cos d'Estournel jouit d'une **position géographique privilégiée**. Bénéficiant d'un **climat maritime**, le vignoble est à l'abri des excès météorologiques et profite d'une douce ventilation naturelle.

Situé sur une **zone vallonnée**, constituée de **graves profondes et d'argile**, Cos d'Estournel bénéficie d'une **incomparable exposition**, avec deux coteaux et un plateau central. Cette position lui offre une **incroyable variété de terroirs** dont la connaissance exhaustive offre la possibilité d'une représentation parfaite de chaque parcelle, permettant d'en exploiter toutes les capacités, pour en tirer le meilleur.

2022, Emouvant

Ce vin nous offre de multiples émotions : **l'opulence habituelle de Cos d'Estournel** se conjugue à la tendresse du millésime et à une **surprenante fraîcheur** dans ces conditions climatiques inédites.
Son intensité caractéristique se mêle à une aromatique voluptueuse, entre la fraîcheur des notes de graphite et de poivre, l'élégance du thé, et la douceur d'un parfum de réglisse et de fruits noirs.
Emouvant par son incroyable finesse qui rappelle la sensation du cachemire, Cos d'Estournel 2022 captive par une longueur sans fin, et s'annonce d'ores et déjà comme un **millésime de grande garde**.

Cos d'Estournel

Château Cos d'Estournel · 33180 Saint-Estèphe · France · T +33 (0)5 56 73 15 50 · estournel@estournel.com · www.estournel.com