



# COS D'ESTOURNEL

## 2023

**Appellation Saint-Estèphe, Second Cru Classé en 1855**

Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 33%, 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.

## 2023, Sophistiqué

Le terroir de Cos d'Estournel, s'est très bien comporté en 2023. La proximité de la colline avec les marais a permis de contre-balancer les deux dernières vagues de chaleur tardives, ce qui explique l'**équilibre exceptionnel** du vin. On retrouve le **velours des tanins**, la puissance tout en retenue ainsi qu'une **finale extrêmement sophistiquée**.

Cos d'Estournel 2023 présente une **délicate harmonie** et offre un **grand moment d'émotion**.



COS D'ESTOURNEL