COS d'ESTOURNEL, Saint-Estèphe 2ème grand cru classé - 2019

75 cl Rouge Bordeaux AOC Saint-Estèphe 2ème Grand Cru Classé



La note by Christian Walter

98-99/100

Le château Cos d'Estournel, est un domaine viticole s'étendant sur 91 hectares, situé à Saint-Estèphe en Gironde. Cos d'Estournel produit du vin sous l'appellation Saint-Estèphe, classé parmi les deuxièmes grands crus au classement de 1855. Le domaine fut fondé par Louis-Gaspard d'Estournel (1762-1853), qui hérita de vignes près du village de Cos en 1811. Le succès fulgurant dû à la qualité du vin, lui permet des exportations lointaines. Le sol, des graves profondes sur une roche calcaire fait du Château Cos d'Estournel le plus corsé des vins du Médoc, le plus voluptueux dans sa texture tout en conservant une certaine finesse alliée à une complexité indéniable.

L'homme d'affaire Michel Reybier, qui a acquis le cru en 2000, a mis de gros moyens pour doter Cos d'Estournel de tous les atouts nécessaires à l'élaboration du plus grand vin possible. La construction d'un des chais les plus performants au monde, par l'architecte Jean-Michel Wilmotte, en est l'illustration. Cos a toujours produit des vins expressifs et d'un style plutôt exubérant. Au début des années 2000, il a même parfois basculé dans la caricature, faisant passer au second plan la finesse que le terroir est capable d'exprimer. Les choses s'inversent et Cos retrouve avec les derniers millésimes une expression qui nous séduit à nouveau. (RVF)

Cos d'Estournel est noté 4*/5 au guide Bettane (producteur de très haute qualité, la gloire du vignoble français), et 2*/3 à la Revue des Vins de France (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable). Le millésime 2016 est noté 100/100 par le guide Parker, 100/100 par Neal Martin (Vinous) et 100/100 par James Suckling. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Cos d'Estournel (Saint-Estèphe)

Le château Cos d'Estournel, est un domaine viticole s'étendant sur 91 hectares, situé à Saint-Estèphe en Gironde. Cos d'Estournel produit du vin sous l'appellation Saint-Estèphe, classé parmi les deuxièmes grands crus au classement de 1855. Le domaine fut fondé par Louis-Gaspard d'Estournel (1762-1853), qui

hérita de vignes près du village de Cos en 1811. Le succès fulgurant dû à la qualité du vin, lui permet des exportations lointaines.

L'un des plus extraordinaire chais du Médoc, construit vers 1830, surmonté de pagodes chinoises, et doté d'une porte venue des Indes car le marquis Louis Gaspard d'Estournel qui commerçait alors avec l'Orient avait eu l'ingénieuse idée de faire voyager ses bouteilles en aller-retour sur les bateaux en route pour l'Orient, et de les vendre sous l'appellation "Retour des Indes". Le château Cos d'Estournel, devenu la première propriété de Saint Estèphe appartient aujourd'hui à Michel Reybier, et est tout autant respecté pour la magnificence de ses vins que pour la modernité de ses vinifications qui font appel aux dernières technologies. En effet, un nouveau chais réalisé en 2000 permet de travailler par gravité, pendant les vinifications et l'élevage en faisant appel à des cuves-ascenseurs qui remplacent les pompes. Le sol, des graves profondes sur une roche calcaire fait du Château Cos d'Estournel le plus corsé des vins du Médoc, le plus voluptueux dans sa texture tout en conservant une certaine finesse alliée à une complexité indéniable.

Aujourd'hui, le travail de différenciation est poussé à son comble. On pratique à Cos d'Estournel une gestion parcellaire, voire intra-parcellaire du vignoble. La connaissance parfaite des sols et l'expérience accumulée au fil des millésimes permettent une conduite extrêmement précise du domaine. Le travail pied à pied effectué en fonction du sol, de l'exposition, du rang, aboutit à une identification de lots distincts. Cette précision et cette très sévère sélection représentent une véritable contrainte, aussi bien en termes économiques qu'en organisation, mais c'est la condition pour exprimer toute la richesse du vignoble. En effet la vinification séparée de chaque lot permet de refléter exactement l'incroyable diversité du terroir de Cos d'Estournel. Les vins en tirent une grande complexité aromatique et révèlent un style unique qui en font l'un des meilleurs vins du monde.

En 2008 encore les équipes de Cos d'Estournel se sont distinguées avec l'installation du premier chai bordelais entièrement gravitaire. De la réception de vendanges à la mise en bouteille, l'ensemble du processus se déroule sans la moindre pompe, de façon à manipuler les baies, puis les jus avec la plus grande douceur, sans excès. Les vins sont ensuite traités de la même manière, qui évite de les brusquer au moment du conditionnement. Les tanins gagnent ainsi en finesse et les vins conservent leur subtilité. Avec un système de quatre cuves ascenseurs qui assurent les mouvements gravitaires, tout le chai de Cos d'Estournel a été aménagé pour satisfaire les conditions de ce système. Le travail au chai a ainsi bénéficié d'une technique incomparable et parfaitement adaptée pour préserver l'intégrité du fruit et exprimer pleinement la complexité du terroir de Cos d'Estournel. Les bénéfices de cette installation ont même dépassé les attentes des équipes, permettant d'affiner les vins en dosant l'extraction au plus juste et d'assurer une plus grande régularité dans la vinification.

Le vin

A la fois soyeux et délicat, le millésime 2019 se révèle comme immensément profond et la quintessence de Cos d'Estournel. Vin multiple, il présente des notes de cannelle, de jasmin, mais aussi une minéralité noble, avec une touche épicée qui tient parfaitement l'ensemble en fin de bouche. Chatoyant et envoûtant, Cos d'Estournel 2019 incarne toute la grâce de notre terroir, mais loin d'être intimidant, il invite à la découverte d'un millésime déjà voué à une longue vie.

This is so aromatic with blackcurrants, black berries and raspberries. Pure fruit, together with coffee and nutmeg. Really fresh and clean with bright spices. Full-bodied, yet reserved and tight with fantastic structure. So long. This is a great Cos for the cellar. A real benchmark for the true character. Needs at least five or six years to open and come around. Try after 2029. (James Suckling, millésime 2019, noté 99/100)

Harvest for the grand vin began on the 23rd of September and finished on the 7th of October. Composed of 65% Cabernet Sauvignon and 35% Merlot (with no Petit Verdot or Cabernet Franc this year), yields for this wine in 2019 were 43 hectoliters per hectare, and it is aging in 55% new oak. It came in at an alcohol level of 14.02% and an IPT of 67. Medium to deep garnet-purple colored, the 2019 Cos d'Estournel soars

out of the glass with vibrant black raspberries, Black Forest cake and crushed blackcurrants scents plus nuances of red roses, wild sage, dark chocolate and cast-iron pan with a waft of woodsmoke. The medium to full-bodied palate is taut, muscular and built like a skyscraper, with firm, grainy tannins and seamless freshness supporting the concentrated black fruit flavors, finishing with incredible length and depth. This wine so beautifully, clearly captures the juxtaposition between the periods of dry heat and those hallelujah moments of refreshing rain—the hallmarks of this great vintage. It's a vinous masterpiece in the making. (Guide Parker, millésime 2019, noté 97-99+/100)

The grand vin 2019 Château Cos D'Estournel is indeed grand and just about instantly transports you to the northern Médoc. Sensational notes of crème de cassis, lead pencil, unsmoked tobacco, new leather, and Asian spices all emerge from this gorgeous wine. Playing in the medium to full-bodied end of the spectrum, it shines for its incredible purity, balance, and elegance, with the vintage's seamless and sexy style front and center. It's not a blockbuster, but it's gorgeous in every way. It reminds me of a slightly softer version of the 2016. (Jeb Dunnuck, millésime 2019, noté 97-99/100)

La presse spécialisée en parle

Le cuvier, aussi spectaculaire dans son genre que les pagodes du château, doté dascenseurs à cuves permettant de travailler par gravité, non seulement pendant les vinifications mais aussi pendant lélevage, a servi pour la première fois en 2008. Il couronne les efforts considérables de la propriété pour porter ce cru au plus haut niveau possible, avec lambition de rivaliser en qualité avec les premiers crus classés. Le sol fait de graves profondes fait généralement de lui le plus corsé des vins du Médoc, le plus voluptueux dans sa texture, tout en conservant une finesse et une complexité caractéristiques de son voisinage avec Lafite. Les derniers millésimes ont encore gagné en pureté aromatique et sincérité dexpression. Un bordeaux blanc très aromatique et intense est produit sur les sols de la Goulée, un peu plus au nord, et en porte le nom. (Bettane & Desseauve producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

L'homme d'affaire Michel Reybier, qui a acquis le cru en 2000, a mis de gros moyens pour doter Cos d'Estournel de tous les atouts nécessaires à l'élaboration du plus grand vin possible. La construction d'un des chais les plus performants au monde, par l'architecte Jean-Michel Wilmotte, en est l'illustration. Cos a toujours produit des vins expressifs et d'un style plutôt exubérant. Au début des années 2000, il a même parfois basculé dans la caricature, faisant passer au second plan la finesse que le terroir est capable d'exprimer. Les choses s'inversent et Cos retrouve avec les derniers millésimes une expression qui nous séduit à nouveau.
Les vins : 2016 est une très belle réussite, permettant au cru de renouer avec un style plus fin. La bouche est ample, charnue, avec des tanins abondants, mais reste raffinée. 2015 est quant à lui plus flamboyant, mais moins éclatant. (RVF, très grand domaine doté de terroirs fabuleux incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 97-99+/100
- **note Jeb Dunnuck :** 97-99/100
- **note James Suckling :** 99/100
- **Cépage :** 65% cabernet sauvignon, 35% merlot
- **Classification :** 2ème Grand Cru Classé
- **Millésime :** 2019
- **Consommation :** à boire entre 2029 et 2050
- **Alcool :** 13,5% vol.

- **Service :** Les vins les plus jeunes, postérieurs à 2000, peuvent être versés en carafe au moins 2h avant leur dégustation.