



COS D'ESTOURNEL

2022

Appellation Bordeaux

Sauvignon Blanc 74%, Sémillon 26%

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 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.

2022, Intense

En 2022, les vignes de Cos d'Estournel Blanc, grâce à leur enracinement profond, à leur proximité avec la Gironde et aux soins constants des vignerons, ont donné naissance à un millésime d'un équilibre étonnant, d'une **grande densité mais tout en légèreté**.

Cos d'Estournel Blanc 2022 est un vin d'une harmonie idéale, entre la générosité des Sémillon qui apportent une texture enrobée mais sans lourdeur, et les Sauvignon Blanc qui donnent une **minéralité fraîche et élégante**.

Une belle complexité s'exprime à travers des notes de poires, de citron, de cire d'abeille et de fleurs blanches, et s'étire dans une longue finale, ne laissant aucun doute sur le **grand potentiel de garde de ce millésime**.