



MICHEL REYBIER
www.michelreybier.com

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
33180 Saint-Estèphe . France
T +33 5 56 73 15 50

Conception et Impression : C.Guy / Imprimerie Pujol



COS D'ESTOURNEL

MILLÉSIME 2011
VINTAGE 2011



Les vendanges 2011 se sont déroulées dans un contexte très particulier, mais malgré les caprices de la nature, nous avons eu tous les ingrédients nécessaires à la réalisation d'un beau millésime.

Un printemps exceptionnellement chaud et sec et une floraison rapide et précoce

Après un hiver sec et frais sans pic de froid, l'été s'est installé dès le mois d'avril. La vigne a débourré sans précipitation au cours de la deuxième moitié du mois de mars dans des conditions météorologiques douces et humides. A partir du 1er avril, les températures ont nettement augmenté, s'inscrivant largement au dessus des normales saisonnières pendant les mois d'avril et mai. Le débourrement a été franc et rapide.

Moyenne des t° Journalières (en C°)	2008	2009	2010	2011
1er au 15 avril	10,7	11,8	11,7	15,9
16 au 30 avril	12,9	12,6	16,7	17,3
1er au 15 mai	17,6	16,0	12,1	18,5
16 au 31 mai	16,1	18,5	17,9	18,8

Ces conditions thermiques hors normes ont induit une phénologie particulièrement précoce. La pousse de la vigne a été très rapide pendant le mois d'avril mais dès le mois de mai la croissance a ralenti pour complètement s'arrêter pendant la floraison. Cette dernière a été historiquement précoce avec les premières fleurs observées le 2 mai. Elle s'est déroulée dans des conditions sèches et chaudes avec une pleine floraison le 17 mai.

	2008	2009	2010	2011
Floraison	8 juin	2 juin	7 juin	17 mai

Un été dans la norme avec stabilisation d'un déficit hydrique climatique important

A partir du mois de juin et jusqu'au début de la véraison, les températures ont été plus proches des normales saisonnières. Dans ce contexte de températures normales à modérées, la vigne a subi un épisode caniculaire les 26 et 27 juin avec un pic de températures maximales à 39°C.

Malgré la quasi-absence d'effeuillage et du fait de la porosité naturelle très importante du feuillage (due au déficit hydrique), des grappes exposées à l'ouest ont subi un échaudage plus ou moins important.

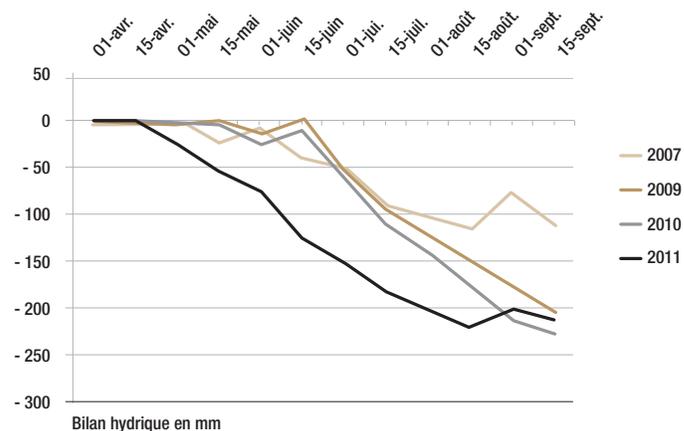
Le début de la maturation fut accompagné d'une remontée des températures avec un mois d'août homogène caractérisé par des températures dans la norme.

Moyenne des t° Journalières (en C°)	2008	2009	2010	2011
1er au 15 juin	17,2	19,6	18,8	18,1
16 au 30 juin	20,8	21,3	20,2	20,2
1er au 15 juillet	19,5	21,4	23,5	21,2
16 au 31 juillet	21,7	21,3	21,2	18,5
1er au 15 août	20,1	22,2	19,4	21,0
16 au 31 août	20,2	21,8	21,7	21,9
1er au 15 septembre	18,2	19,9	19,9	20,2

La véraison fut dans un premier temps très lente en raison du fort déficit hydrique et des températures modérées, puis rapide et homogène à partir de la deuxième quinzaine de juillet lié aux précipitations significatives et au contexte thermique plus frais.

	2008	2009	2010	2011
Véraison	14 août	7 août	9 août	27 juillet

Les amplitudes thermiques de 2011 pendant la période de post-véraison apparaissent comme les plus faibles des 10 dernières années. Ces amplitudes thermiques faibles seront compensées par une contrainte hydrique précoce et prolongée.



Ce contexte aura pour effet une récolte de raisins aux pellicules et tanins bien mûrs.

Un millésime technique

A la vigne

Travail du sol afin de limiter les pertes d'eau par évaporation :

- Un effeuillage léger dans un premier temps au printemps puis plus sévère si nécessaire permet l'aération des grappes et leur bonne maturité.
- Une pesée et un comptage parcellaire minutieux des grappes confirment le grand potentiel de récolte du millésime et nous conduit à intervenir sur la quasi-totalité du vignoble vers la fin du mois de juillet.

Les grappes à véraison plus tardive sont supprimées manuellement, comme nous le faisons traditionnellement.

Vendanges

	Début de vendanges	Fin de vendanges
Merlot	5 septembre	12 septembre
Cabernet Sauvignon	6 septembre	16 septembre
Cabernet Franc	16 septembre	16 septembre
Petit Verdot	13 septembre	13 septembre

Ce sont les vendanges à Cos les plus précoces depuis 1893.

Dans les cuves

Les raisins sont de petites tailles. Ils sont sains et bien mûrs. Une extraction importante de la couleur et de la matière est réalisée dès le premier jour de vinification.

Le millésime 2011 est caractérisé par un gras et une richesse tannique impressionnants, comparable aux millésimes 1986 et 1996.

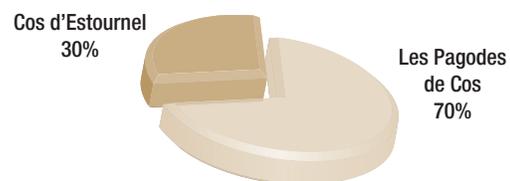
Analyse des vins

	% d'alcool	Acidité totale	pH	IPT
Cos d'Estournel	13,5	3,6	3,55	92
Pagodes de Cos	13,3	3,4	3,55	71
Goulée	13,4	3,1	3,68	70

Nos rendements de 36h/h sont supérieurs à ceux de 2009.

	2008	2009	2010	2011
Rendement	27	33	38	36

Proportions de grand vin et de second vin



Assemblages

	Cabernet Sauvignon	Merlot	Cabernet Franc	Petit Verdot
Cos d'Estournel	65%	30%	5%	
Pagodes de Cos	65%	33%		2%
Goulée	70%	30%		

The 2011 harvests took place in very unusual conditions, but despite the whims of nature, all the ingredients for the production of a fine vintage were present.

An exceptionally hot, dry spring and rapid early flowering

After a dry, cool winter without any particularly cold spells, summer arrived in April. Bud-break occurred without any rain during the second half of March in mild, damp weather conditions. From 1 April, temperatures increased markedly, and were substantially above seasonal norms during April and May. The bud-break was well-defined and fast.

Average day-time temperatures (in °C)	2008	2009	2010	2011
1 April to 15 April	10,7	11,8	11,7	15,9
16 to 30 April	12,9	12,6	16,7	17,3
1 to 15 May	17,6	16,0	12,1	18,5
16 to 31 May	16,1	18,5	17,9	18,8

The unusual temperatures resulted in a particularly early development of the vines. Growth was very rapid during April but slowed in May, and completely stopping during flowering.

The latter was historically early, with the first flowers appearing on 2 May. Flowering continued in hot, dry conditions, and the vines were in full bloom by 17 May.

	2008	2009	2010	2011
Flowering	8 june	2 june	7 june	17 may

A summer within norms with stabilization of a significant water deficit

From June and until the beginning of the véraison (when the grapes change colour) temperatures were closer to seasonal norms. While temperatures were generally normal to moderate, the vines experienced a heat wave on 26 and 27 June with temperatures reaching 39°C.

Despite there having been almost no leaf removal, because of the very high natural porosity of the foliage (due to water stress), west-facing bunches suffered various degrees of sun-scalding.

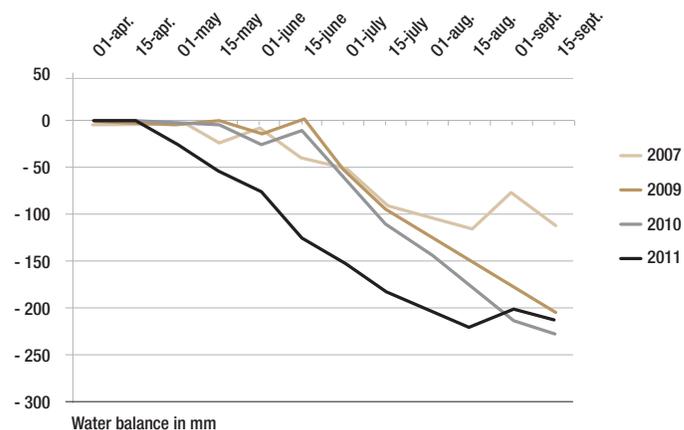
The beginning of ripening was accompanied by rising temperatures with a uniform August characterized by normal temperatures.

Average day-time temperatures (in °C)	2008	2009	2010	2011
1 to 15 june	17,2	19,6	18,8	18,1
16 to 30 june	20,8	21,3	20,2	20,2
1 to 15 july	19,5	21,4	23,5	21,2
16 to 31 july	21,7	21,3	21,2	18,5
1 to 15 august	20,1	22,2	19,4	21,0
16 to 31 august	20,2	21,8	21,7	21,9
1 to 15 september	18,2	19,9	19,9	20,2

The véraison was initially very slow due to the high water deficit and moderate temperatures, but then became fast and uniform in the second half of July as a result of significant rain and cooler temperatures.

	2008	2009	2010	2011
Véraison	14 august	7 august	9 august	27 july

Day and night-time temperature fluctuations in 2011 during the post-véraison period appear to be the smallest in the last ten years. These small temperature differences were compensated by an early, prolonged water constraint.



These conditions resulted in the grapes being harvested with thoroughly ripe skins and tannins.

A technical vintage

Tending the vines

Soil work to reduce water losses through evaporation:

- An initial light leaf removal in the spring then more severe where necessary to aerate the grapes and facilitate ripening.
- Meticulous weighing and counting of the bunches on each plot confirmed the potentially large harvest and led us to intervene on almost all the vines towards the end of July.

The later developing bunches were removed by hand, as is our tradition.

Harvests

	Start of harvests	End of harvests
Merlot	5 september	12 september
Cabernet Sauvignon	6 september	16 september
Cabernet Franc	16 september	16 september
Petit Verdot	13 september	13 september

These are the earliest harvest dates at Cos since 1893.

In the vat room

The berries were small. They were healthy and well ripened. A substantial extraction of colour and phenolic matter took place on the first day of vinification.

The 2011 vintage is characterized by an impressive smoothness and richness in tannins, comparable to 1986 and 1996.

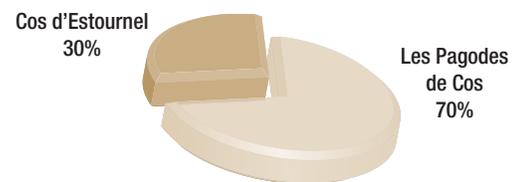
Analysis of the wines

	% alcohol	Total acidity	pH	TPI
Cos d'Estournel	13,5	3,6	3,55	92
Pagodes de Cos	13,3	3,4	3,55	71
Goulée	13,4	3,1	3,68	70

The yields of 36hl/ha were greater than those for 2009.

	2008	2009	2010	2011
Yield	27	33	38	36

Proportion of grand vin and second wine



Blends

	Cabernet Sauvignon	Merlot	Cabernet Franc	Petit Verdot
Cos d'Estournel	65%	30%	5%	
Pagodes de Cos	65%	33%		2%
Goulée	70%	30%		



We would like to thank David Pernet for the information that he provided.