



COS D'ESTOURNEL

MILLÉSIME 2020

2020, une harmonie prodigieuse

Dans cette année 2020 qui a exigé de chacun d'entre nous une adaptation de chaque instant, la vigne nous a une fois de plus prouvé qu'elle savait se transcender face aux conditions climatiques.

Confiance et audace, basées sur l'expérience et la connaissance de notre vignoble, nous ont permis de l'accompagner au plus près et d'en tirer le meilleur, pour révéler ensuite le potentiel de cette récolte grâce à la précision de notre chai gravitaire.

Je suis heureux de vous présenter ce millésime 2020, qui marque pour moi vingt années passées à la tête de Cos d'Estournel : un millésime d'une harmonie prodigieuse entre richesse et fraîcheur, un véritable modèle de l'expression de notre terroir.

Michel Reysser

Journal d'une année précoce

Octobre 2019 à février 2020 : des précipitations abondantes

Les précipitations très importantes sur la période (700mm cumulés) permettent aux sols de se recharger largement, et même au-delà.

Décembre 2019 à mars 2020 : un débourrement précoce

En parallèle de cette humidité, les températures fluctuent : elles démarrent par une période plutôt douce, qui amorce une avance dans le millésime et déclenche un début de débourrement précoce de dix jours vers le 17 mars, assez hétérogène du fait de la période plutôt fraîche qui a suivi.

Un travail des sols très précoce à la fin du mois de février, contre la mi-mars habituellement, aura permis d'aider les sols à se réchauffer plus vite et à limiter cette hétérogénéité.

Avril à mai 2020 : une floraison exceptionnelle

Les précipitations reprennent en avril mais les températures restent plutôt douces, confirmant la précocité du millésime, mais faisant craindre dans le même temps pour l'état sanitaire de la vigne et la qualité de la floraison.

Heureusement, le temps devient particulièrement sec et chaud à la mi-mai, favorisant une floraison extrêmement rapide et homogène, notamment de nos vieux Merlot, dès le 21 mai. Cette floraison, non sans rappeler le millésime 2005, donne naissance à un nombre de pépins par baie particulièrement élevé.

Juin - Juillet 2020 : un été frais et sec

Après quelques épisodes pluvieux, les conditions virent à partir de la mi-juin vers un temps sec, qui génère finalement un stress hydrique crucial dans la maturation des raisins : en 55 jours ne sont tombés que 5mm de pluie. Ce temps sec s'accompagne de températures relativement fraîches jusqu'à la mi-juillet. Dans ce contexte, nous décidons de procéder à un effeuillage minutieux (uniquement du côté du soleil levant) et précoce le 15 juin, pour favoriser la synthèse phénolique des raisins. En parallèle d'une remontée sensible des températures, le début de la véraison intervient dès le 15 juillet, toujours de façon avancée.

Août 2020 : vigilance pendant la maturation des baies

Le 12 août, des précipitations opportunes interviennent (60mm), suffisamment importantes pour relancer la maturation sur les sols graveleux mais pas assez pour influencer négativement sur les sols argileux. Avec une humidité plus importante mais une chaleur toujours égale, les 10 jours qui suivent sont assez préoccupants pour l'état sanitaire des raisins.

Néanmoins, la position privilégiée du vignoble de Cos d'Estournel, qui permet une ventilation constante, le travail

d'effeuillage, la présence continue de nos équipes, et surtout un été indien à partir du 29 août jusqu'aux vendanges, permettent une maturation des raisins dans les meilleures conditions.

Du 31 août au 24 septembre : vendanges précoces sous l'été indien

Dans le contexte d'un millésime assurément précoce et d'un mois de septembre très chaud, les vendanges sont déclenchées tôt : les blancs sont ramassés dès le 31 août et les rouges dès le 10 septembre. La connaissance de nos terroirs et notre appréciation de la précocité du millésime nous poussent à commencer tôt pour préserver la tension et l'énergie des raisins, et à terminer les vendanges le 24 septembre, avant les pluies qui reprennent alors, pour en garder l'exceptionnelle densité.

Pour ce millésime 2020, les Merlot présentent une douceur et une fraîcheur aromatique remarquables, avec une énergie apportée par des tanins de pépins abondants, soutenue par un niveau d'alcool bas. On obtient ainsi, fait rare, l'aromatique d'un millésime équilibré et frais, aux côtés d'une acidité plutôt douce, typique des millésimes chauds. Les Cabernet Sauvignon, très petits car favorisés par un stress hydrique optimal tout le long de leur maturation, sont incroyablement puissants et corsés, avec beaucoup de caractère.



Le millésime 2020 à Cos d'Estournel

Un millésime prend toujours forme beaucoup plus tôt qu'on ne le croit, notamment au moment de la taille. Ceci est d'autant plus vrai pour le millésime 2020, où le nombre de grappes attendu était faible, ce qui nous a poussé à conduire une taille très précise pour laisser davantage de bourgeons.

Au-delà des conditions du millésime qui jouent un rôle prépondérant en 2020, cette réussite opportune des sols argileux et des sols graveleux a également été rendue possible par l'accompagnement constant des vignerons pour travailler les sols et effeuiller au bon moment et avec précision.

Ces deux tâches essentielles ont été menées de façon suffisamment précoce, au fur et à mesure de l'avancement du millésime. La décision de commencer à vendanger le 10 septembre malgré un contexte météorologique particulièrement optimiste, a également permis de préserver l'équilibre des vins.

Au vu de cette récolte porteuse de grandes promesses, et dans le climat caniculaire des vendanges en septembre (les températures ont atteint plus de 34°C), la précision et la technicité du chai ont été cruciales, permettant la manipulation délicate des raisins à leur entrée dans le chai, et leur rafraîchissement pour préserver tout leur potentiel aromatique.



| ANALYSE DES VINS | % Alcool | Acidité Totale | PH | IPT | % Barriques Neuves |
|----------------------------------|-----------------|-----------------------|-----------|------------|---------------------------|
| Cos d'Estournel | 13.46 | 3.0 | 3.90 | 80 | 55 |
| Pagodes de Cos | 13.28 | 3.0 | 3.85 | 68 | 30 |
| Cos d'Estournel Blanc | 14.00 | 4.3 | 3.15 | | 8 |
| Pagodes de Cos Blanc | 14.20 | 4.4 | 3.11 | | 8 |
| Goulée by Cos d'Estournel | 13.17 | 2.9 | 3.94 | 65 | 20 |

| VENDANGES | Début des vendanges | Fin des vendanges | Rendement |
|----------------------------------|----------------------------|--------------------------|------------------|
| Cos d'Estournel | 10 septembre | 24 septembre | 39 |
| Cos d'Estournel Blanc | 31 août | 10 septembre | 24 |
| Goulée by Cos d'Estournel | 11 septembre | 24 septembre | 46 |

Goulée by Cos d'Estournel 2020, gourmand



Comme à Cos d'Estournel, les Merlot du vignoble de Goulée en Nord Médoc sont en 2020 d'une qualité exceptionnelle. Dans un scénario climatique plus extrême qu'à Saint-Estèphe car plus aride encore, les vignes âgées de 35 ans en moyenne ont su résister grâce à leur enracinement profond et à la proximité de la Gironde et de l'océan, qui apporte fraîcheur et minéralité.

C'est un vin au profil inédit car il associe l'aromatique et l'équilibre d'un millésime frais à la qualité de tannins et à l'acidité d'un millésime chaud.

Porté par la douceur des Merlot, Goulée by Cos d'Estournel 2020 est avant tout gourmand, marqué par des notes iodées et une touche poivrée qui lui donnent une grande énergie.

ASSEMBLAGE

Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 10%



Pagodes de Cos 2020, onctueux



Depuis sa création en 1994, Pagodes de Cos est issu d'un terroir clairement identifié, avec un vignoble de 40 ans d'âge moyen. Le millésime 2020 continue à écrire son histoire tout en restant dans l'initiation au style de Cos d'Estournel : un vin de plaisir, équilibré et voluptueux.

Particulièrement onctueux, équilibré entre délicatesse et fraîcheur, c'est un vin d'une incroyable gourmandise qui invite dès les premières notes à la délectation.

Crème de cassis, violette, fruits noirs et notes de thé accompagnent cette impression résolument élégante et séductrice.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 58%, Merlot 34%,
Cabernet Franc 4%, Petit Verdot 4%



Cos d'Estournel 2020, prodigieux



Le millésime 2020 dévoile une harmonie époustouflante entre une richesse hors norme et une fraîcheur étonnante.

Résolument puissant dans des expressions de fruits noirs, de muscade, de thé noir, et d'épices, il est aussi doté d'une grande vivacité, grâce à sa minéralité.

Avec cette douceur opulente contrebalancée par une énergie inédite, Cos d'Estournel 2020 se présente comme un véritable modèle de l'expression de notre terroir.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 38%



Pagodes de Cos Blanc 2020, délicat



Pagodes de Cos Blanc 2020 est le fruit de 16 ans d'expérience dans la gestion du vignoble et l'élaboration de vins blancs, conjugués aux incroyables qualités de nos vignes.

Agées de 36 ans pour les plus anciennes, elles ont atteint tout le potentiel pour proposer un grand vin blanc, méritant sans conteste de porter le nom de Pagodes de Cos.

Avec un parfum floral prononcé mêlé à d'invitantes notes d'agrumes, Pagodes de Cos Blanc 2020 est un vin d'une grande délicatesse, dans un style gourmand qui le rend accessible dès ses premières années.

ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc 90%, Sémillon 10%



Cos d'Estournel Blanc 2020, harmonieux



Les vignes de Cos d'Estournel Blanc ont bien résisté cette année, ne montrant aucun signe de stress excessif, grâce à leur enracinement toujours plus profond et à leur adaptation au terroir.

Concentrés et riches, les Sauvignon Blanc s'en trouvent particulièrement favorisés, tandis que les Sémillon sont très expressifs, nous confortant ainsi dans notre choix de leur accorder une plus grande part dans l'assemblage.

Sophistiqué et d'une grande richesse, le millésime 2020 de Cos d'Estournel Blanc présente un équilibre remarquable grâce à sa fraîcheur marine, des notes minérales et une belle expression fruitée. Cette grande droiture le promet assurément à un long avenir.

ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc 66%, Sémillon 34%



www.estournal.com





MICHEL REYBIER

www.michelreybier.com

COS D'ESTOURNEL . 33180 Saint-Estèphe . France . www.estournel.com

LA MASCARONNE . 83340 Le-Luc-en-Provence . France . www.chateau-lamascaronne.com

TOKAJ HÉTSZŐLŐ . Tokaj Hétszőlő Zrt . 3910 Tokaj . Bajcsy . Zs. ut-19-21 . Hungary . www.tokajhetszolo.com

CHAMPAGNE JEEPER . 3, rue de Savigny . 51170 Faverolles et Coëmy . France . www.champagne-jeeper.com

LA MAISON D'ESTOURNEL - HOTEL . Route de Poumeys «Leyssac» . 33180 Saint-Estèphe . France . www.lamaison-estournel.com

LA RÉSERVE GENÈVE - HOTEL AND SPA . 301, route de Lausanne . 1293 Bellevue . Geneva . Switzerland . www.lareserve.ch

LA RÉSERVE EDEN AU LAC ZÜRICH - HOTEL . Utoquai 45 . 8008 Zürich . Switzerland . www.lareserve-zurich.com

LA RÉSERVE PARIS - HOTEL AND SPA . 42, avenue Gabriel . 75008 Paris . France . www.lareserve-paris.com

LA RÉSERVE PARIS - APARTMENTS . 10, place du Trocadéro . 75116 Paris . France . www.lareserve-paris.com

LA RÉSERVE RAMATUELLE - HOTEL, SPA AND VILLAS . chemin de la Quessine . 83350 Ramatuelle . France . www.lareserve-ramatuelle.com