LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

COS d'ESTOURNEL, Saint-Estèphe 2ème grand cru classé - 2016

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

La note Le Meilleur Du Vin 100/100

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. Le-meilleur-du-vin.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

298.7Le vin le plus riche en couleur de notre dégustation comparative, formidablement puissant, au nez encore un peu réduit et violent, prêt pour un très long vieillissement. (Bettane & Desseauve, millésime 2016, noté 18,5/20)

2016 est une très belle réussite, permettant au cru de renouer avec un style plus fin. La bouche est ample, charnue, avec des tannins abondants, mais du raffinement. Le cru a trouvé son style dans ce millésime, avec une très grande fraîcheur de bouche et des tanins qui se sont parfaitement fondus. L'ensemble est d'une admirable suavité, avec de la profondeur et un beau grain. Très étiré. (RVF, millésime 2016, noté 18,5/20)

The 2016 Cos d'Estournel is blended of 76% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot and 1% Cabernet Franc aged in 65% new and 35% two-year-old French oak for 15 months. Bottled in July 2018, it is deep garnet-purple colored and starts off a little closed and reticent, opening out slowly and seductively to reveal beautiful lilacs, rose hip tea, crushed stones and camphor nuances over a core of crème de cassis, kirsch, wild blueberries and mocha plus wafts of incense and wood smoke. The palate is simply electric, charged with an energy and depth of flavors that seem to defy the elegance and ethereal nature of its

medium-bodied weight, featuring super ripe, densely pixelated tannins that firmly frame the myriad of fruit and floral sparks, finishing with epic length. Just. Magic. (Guide Parker, millésime 2016, noté 100/100)

The grand vin 2016 Cos d'Estournel checks in as 76% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, and 1% Cabernet Franc that saw 70% new French oak. One of the more seamless, pure, elegant versions of this cuvée out there, it boasts a saturated purple color as well as a monster nose of pure crème de cassis, gravelly, rocky minerality, tobacco leaf, crushed violets, and lead pencil shavings. One of those “iron fists in a velvet glove” wines, with full-bodied richness and beautiful structure that’s covered by thrilling levels of fruit and texture, it stays tight, compact, and incredibly focused on the palate. It’s already brilliant given its purity of fruit and balance, but it deserves a decade of bottle age and will keep for 4-5 decades. (Jeb Dunnuck, millésime 2016, noté 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 :** 100/100
- **note RVF :** 97/100
- **note Jeb Dunnuck :** 99/100
- **Cépage :** 76% cabernet sauvignon, 23% merlot, 1% petit verdot
- **Appellation principale :** Saint-Estephe Grand Cru
- **Classification :** 2ème Grand Cru Classé
- **Millésime :** 2016
- **Période de consommation :** à boire entre 2025 et 2060
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** Les vins les plus jeunes, postérieurs à 2000, peuvent être versés en carafe au moins 2h avant leur dégustation.