



LE MEILLEUR DU VIN

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

COS d'ESTOURNEL, Saint-Estèphe 2ème grand cru classé - 2022

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



La note Le Meilleur Du Vin 98-100/100

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 extraordinaires 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 chai 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 grèves 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 allée 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

Ce vin nous offre de multiples émotions : l'opulence habituelle de Cos d'Estournel se conjugue à la tendresse du millésime et à une surprenante fraîcheur dans ces conditions climatiques inédites. Son intensité caractéristique se mêle à une aromatique voluptueuse, entre la fraîcheur des notes de graphite et de poivre, l'élégance du thé, et la douceur d'un parfum de réglisse et de fruits noirs. Emouvant par son incroyable finesse qui rappelle la sensation du cachemire, Cos d'Estournel 2022 captive par une longueur sans fin, et s'annonce d'ores et déjà comme un millésime de grande garde.

Le Château Cos D'Estournel 2022 est l'un des meilleurs vins que j'ai jamais eu l'occasion de goûter. Composé à 61 % de cabernet sauvignon, à 37 % de merlot et à 1 % de cabernet franc et de petit verdot, ce Saint-Estèphe à la robe rubis/pourpre saturée offre un style corsé, massif et opulent ainsi que des fruits rouges, bleus et noirs parfumés, d'amples arômes d'épices, de chocolat, de graphite et de crayon de plomb, un milieu de bouche étoffé, un équilibre sans faille et une finale monstrueuse. Version améliorée du 2009 (si c'est possible), c'est un vin légendaire en devenir. Chapeau bas à Michel Reybier et

au directeur technique Dominique Arangoïts. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 98-100/100)

One of the finest wines to ever pass my lips, the 2022 Château Cos D'Estournel is a monument in the making. Based on 61% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, and 1% each of Cabernet Franc and Petit Verdot, this saturated ruby/purple-hued Saint-Estèphe offers a full-bodied, massive, opulent style as well as perfumed red, blue, and black fruits, ample spice, chocolate, graphite, and lead pencil-like aromatics, a stacked mid-palate, flawless balance, and a monster of a finish. An improved version of the 2009 (if that's possible), this is a legendary wine in the making. Hats off to Michel Reybier and technical director Dominique Arangoïts. (Jeb Dunnuck, millésime 2022, noté 98-100/100)

Ce vin est très aromatique, avec des notes de cassis, de baies noires et de framboises. Des fruits purs, accompagnés de café et de noix de muscade. Vraiment frais et net, avec des épices vives. Bien corsé, mais réservé et serré, avec une structure fantastique. Très long. C'est un grand Cos pour la cave. Un véritable point de repère pour le véritable caractère de ce vin. Il a besoin d'au moins cinq ou six ans pour s'ouvrir et s'épanouir. À essayer après 2029. (James Suckling, millésime 2022, noté 98-99/100)

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 2022, noté 98-99/100)

La presse spécialisée en parle

Le cuvier, aussi spectaculaire dans son genre que les pagodes du château, doté d'ascenseurs à cuves permettant de travailler par gravité, non seulement pendant les vinifications mais aussi pendant le levage, 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 l'ambition 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 d'expression. 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 Jeb Dunnuck** : 98-100/100
- **note James Suckling** : 98-99/100
- **Cépage** : 65% cabernet sauvignon, 35% merlot
- **Appellation principale** : AOC Saint-Estèphe

- **Classification** : 2ème Grand Cru Classé
- **Millésime** : 2022
- **Période de consommation** : à boire entre 2032 et 2053
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : Les vins les plus jeunes, postérieurs à 2000, peuvent être versés en carafe au moins 2h avant leur dégustation.