



COS D'ESTOURNEL

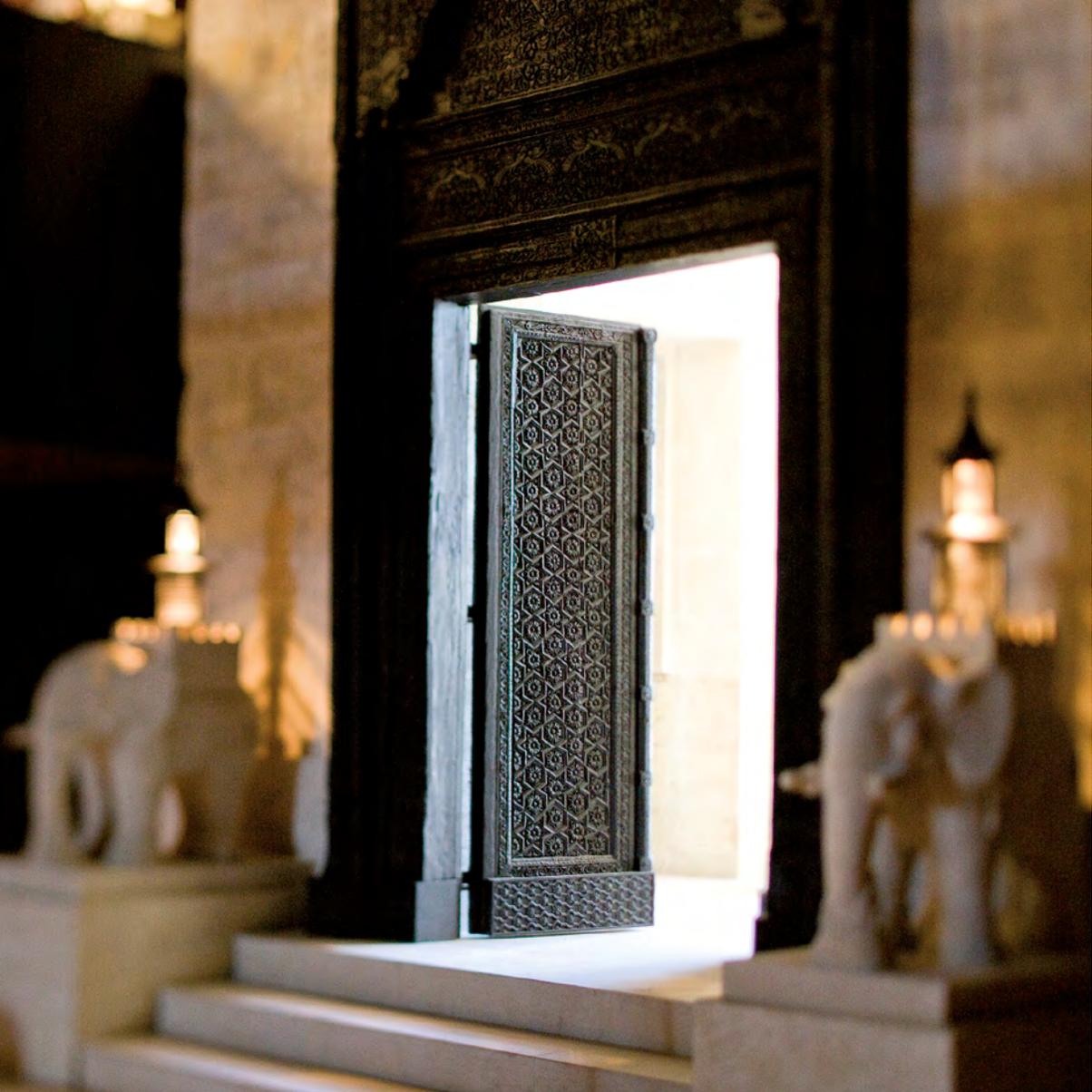
MILLÉSIME 2014

2014,
l'expression envoutante
d'un grand Cos d'Estournel

Le millésime 2014 revêt pour moi une importance particulière car il célèbre les 15 ans de mon arrivée à Cos d'Estournel. C'est toujours avec autant d'émotion et de fierté que nous accomplissons le travail nécessaire pour élaborer ce Grand Vin. Je vous souhaite une belle découverte de ce grand millésime de Cos d'Estournel.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Mey', with a vertical line extending downwards from the end of the signature.

Michel Reybier, Propriétaire



Château Cos d'Estournel 2014

2014 est l'année d'un grand Cos d'Estournel.

Très vite, nous avons senti qu'il se passait quelque chose de particulier.

Les conditions climatiques pendant les vendanges ont été idéales pour prendre le temps de maîtriser la récolte. Notre vision parcellaire, combinée à notre chai gravitaire unique, nous a permis de conserver les pleines caractéristiques des baies et d'exprimer ainsi toute la complexité de Cos d'Estournel.

Nous sommes fiers aujourd'hui de partager avec vous un millésime qui nous éblouit.

Aymeric de Gironde
Directeur Général

Ce millésime s'est dévoilé peu à peu, laissant apparaître toute une série d'indicateurs me rappelant certains grands millésimes. Nous avons récolté des baies à parfaite maturité, suite à une floraison exceptionnellement homogène. Tout était réuni pour faire un grand Cos d'Estournel. Notre savoir-faire technique et notre vigilance de chaque instant, à la vigne comme au chai, ont fait le reste. 2014 promet un millésime d'anthologie.

Dominique Arangoïts
Directeur Technique

Elégant et dense, Cos d'Estournel 2014 est un vin envoutant



Cette année la météo exceptionnelle pendant les vendanges a permis de travailler chaque parcelle, et même chaque pied, de manière sereine et précise.

Les Merlot plantés sur la veine d'argiles traversant les coteaux Est et Sud du terroir de Cos d'Estournel ont particulièrement bénéficié de leur position. Ils ont gagné en rondeur, exprimant **une belle densité et une richesse aromatique** qui donnent de l'opulence au vin, avec un touché et une chaleur incomparables.

*« A la dégustation, on est comme envouté par ce vin dont la **complexité** nous captive, estime Dominique Arangoits. Les arômes se révèlent en crescendo, signe de la **profondeur du vin**. On est en présence d'un vin formidable, à la fois accessible très tôt et avec un **fort potentiel d'évolution**. »*

Plusieurs éléments sont réunis pour offrir un vin de la veine des grands Cos d'Estournel :

- chair et sucrosité de baies récoltées à maturité parfaite
- tanins soyeux et intégrés des Merlot
- richesse et tension des Cabernet sauvignon
- opulence et faible acidité



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Nez complexe, capiteux, cannelle, safran, boîte à cigares, fruits noirs

En bouche, attaque souple, milieu onctueux, opulent, riche

Finale intense, veloutée et très longue

ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon 65%, Merlot 33%, Cabernet franc 2%

Les Pagodes de Cos 2014, un vin charmeur, à fleur de peau



Les Pagodes de Cos est un vin issu d'un **terroir clairement identifié** et qui développe sa propre personnalité.

Velouté, frais et fruité, le vin nous charme dès le premier abord, tout en présentant déjà la trame du Grand Vin. Sa **belle minéralité** lui donne un **caractère suave**, il exprime alors la richesse de son terroir avec une grande délicatesse.

Séducteur, Les Pagodes de Cos a cette empreinte particulière et porte en lui l'étoffe de son terroir, tout en subtilité.

« Les Pagodes de Cos nous touche au cœur, ressent Aymeric de Gironde, offrant une belle initiation au style de Cos d'Estournel. C'est la promesse de la découverte d'un univers plus complexe. »

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Nez de tabac frais, fruits noirs, fleurs blanches

En bouche, attaque sucrée aux notes d'écorce d'orange, puis belle minéralité

Finale aux tanins savoureux

ASSEMBLAGE

Cabernet sauvignon 55%, Merlot 43%, Petit verdot 2%



Une révélation...
le meilleur Cos d'Estournel Blanc
de notre jeune histoire



« Nous avons repoussé plusieurs fois les vendanges, explique Angélique Meynieu, responsable de la vinification de Cos d'Estournel Blanc. Cette attente a complètement troublé nos certitudes, nous imposant une grande vigilance. Puis tout a basculé d'un coup, et le moment idéal est apparu comme une évidence. Finalement, c'est la nature qui décide. »

Pour son 10^e millésime, Cos d'Estournel Blanc se révèle pleinement, comme **l'aboutissement d'un travail de longue haleine**. Une meilleure connaissance des parcelles, dédiées volontairement aux cépages blancs, ainsi qu'une technique plus précise au chai ont permis une progression très positive pour ce vin. Il exprime aujourd'hui totalement ses promesses.

Notre choix assumé de retarder les vendanges de près de 10 jours a été validé par une **parfaite maturité des baies**. Les vents d'Est balayant le vignoble ont enrichi les blancs sans leur enlever leur acidité, densifiant ainsi les arômes. On retrouve notamment une **belle expression du Sémillon**, riche et frais à la fois.

A la dégustation, on note un **parfait équilibre** entre fraîcheur et sucrosité, complexité et pureté.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Nez de fruit de la passion, épices, ananas, fleurs blanches

En bouche, attaque fraîche, tendue, minérale et saline

Finale riche, grande persistance

ASSEMBLAGE

Sauvignon blanc 66%, Sémillon 34%

Goulée by Cos d'Estournel, un savoir-faire exceptionnel au service d'un terroir unique



Pour Aymeric de Gironde, « *les bénéfices du travail accompli sur le vignoble de Goulée depuis plus de 10 ans se confirment à chaque millésime.* »

La **situation géographique** de Goulée, très au nord du Médoc, lui a cette année conféré un temps plus sec qu'à Cos d'Estournel. Dans le même temps, **sa proximité de l'océan offre une ventilation naturelle atypique**, créant alors des conditions idéales pour la vigne.

Notre travail de plantation et de sur-greffage, accompagné d'un travail mécanique des sols et d'une agriculture raisonnée donne maintenant des raisins d'une qualité optimale. Les équipes de Cos d'Estournel tirent ainsi le meilleur parti du terroir, permettant de gagner en **densité, intensité et longueur**.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Nez poivré, fumé, légèrement truffé, clou de girofle

En bouche, attaque fraîche, fleur de sel, menthe

Finale saline, belle tension et précision du fruit

ASSEMBLAGE

Merlot 78%, Cabernet sauvignon 18%, Cabernet franc 4%





CONDITIONS CLIMATIQUES

Maîtrise technique et circonstances idéales

L'hiver a été le plus doux depuis 10 ans, avec pour conséquence un **débourrement précoce** (13 jours d'avance par rapport à la moyenne).

Après un passage frais au printemps, le beau temps début juin a permis une floraison exceptionnellement homogène. Gage de qualité des baies, cette homogénéité s'est maintenue jusqu'aux vendanges.

Nous avons eu un été d'orages, avec une alternance de chaleur et d'eau. La pluie a permis de conserver une belle fraîcheur, alors que l'exposition et les vents ont permis de réduire l'humidité et maintenir une situation sanitaire parfaite. La **position géographique** de Cos d'Estournel, à l'entrée du plateau de Saint-Estèphe, s'est encore une fois révélée un réel atout par rapport aux conditions climatiques.

La **météo exceptionnelle** de septembre, avec des températures élevées, a perduré jusqu'aux vendanges. Nous avons alors pu décider de la date de récolte en toute **sérénité**, sans précipitation. Nous avons attendu la **parfaite maturité des baies, tout en gardant la fraîcheur voulue**.

« Nous n'avons pas eu de pH aussi haut depuis 2003. Gage d'un vin opulent, aimable, avec des tanins arrondis. Le niveau d'alcool, très proche de 2005, confère un style de millésime mature. Bref, tout est réuni pour faire une grande année. » Dominique Arangoïts

ANALYSE DES VINS	% Alcool	Acidité Totale	PH	IPT	% Barriques Neuves
Cos d'Estournel	14.2	3.5	3.77	87	80%
Les Pagodes de Cos	13.9	3.4	3.78	73	50%
Cos d'Estournel Blanc	14	4.5	3.1		15%
Goulée by Cos d'Estournel	14.1	3.2	3.71	72	30%

VENDANGES	Début des vendanges	Fin des vendanges	Rendement
Cos d'Estournel	25/09/14	10/10/14	33.7
Cos d'Estournel Blanc	22/09/14	09/10/14	29.3
Goulée by Cos d'Estournel	25/09/14	15/10/14	41

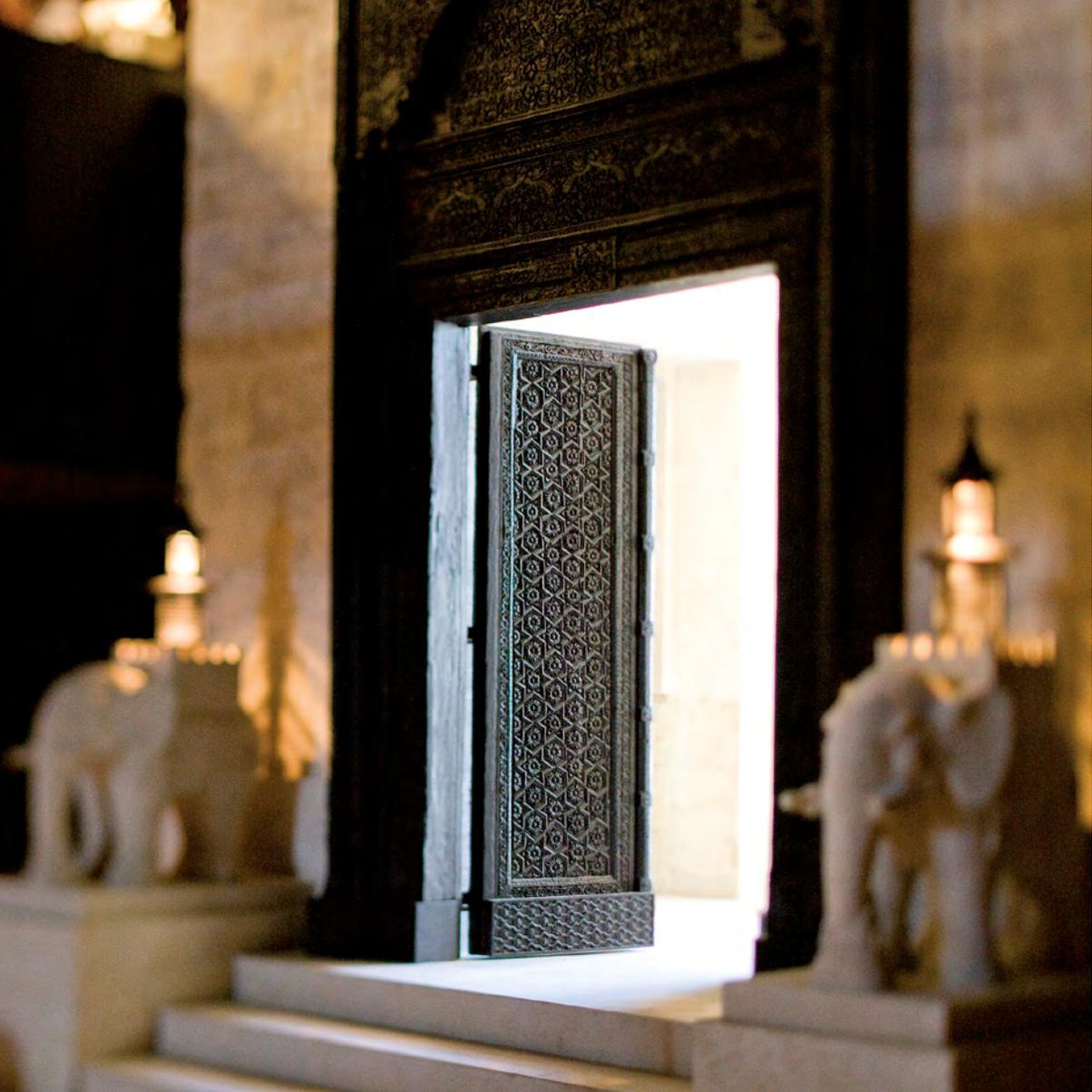
STADES PHÉNOLOGIQUES	Dates
Débourrement	12/03/2014
Floraison	06/06/2014
Véraison	09/08/2014



2014,
the bewitching expression
of a great Cos d'Estournel

The 2014 vintage is of very special importance to me because it celebrates the 15th anniversary of my arrival at Cos d'Estournel. It is always with deep emotion and pride that we delicately develop this Grand Vin. I wish you an inspiring experience discovering this truly exceptional Cos d'Estournel vintage.

Michel Reybier, Owner



Château Cos d'Estournel 2014

2014 is the year of a great Cos d'Estournel.

From an early stage, we sensed that something special was happening.

The climatic conditions during the vintage were ideal, giving us the time to manage picking as we wanted. Our view of the vineyard plots, together with our unique gravity-flow winery, allowed us to preserve the full character of the fruit and thus express all the complexity of Cos d'Estournel.

We are proud today to share with you a vintage that has inspired us with awe.

Aymeric de Gironde
Managing Director

This vintage opens up little by little, with the gradual appearance of a series of markers that reminds me some great vintages. We picked the grapes at perfect ripeness, following an exceptionally even flowering. Everything came together to make a great Cos d'Estournel. Our technical know-how and our constant care in the vineyard and in the cellar did the rest. 2014 promises to be a vintage that will go down in the record books.

Dominique Arangoïts
Technical Director

The bewitching expression of a great Cos d'Estournel



This year the exceptional weather during the vintage allowed each plot, and even each vine, to be worked with calmness and precision.

The Merlot planted on the clay deposits that cross the east and south hillsides of the Cos d'Estournel terroir benefited particularly from their position. They took on a roundness, expressing **good density and aromatic richness** which give an opulence to the wine, with an incomparable texture and warmth.

*"On tasting, we are entranced by this wine with its captivating **complexity**," says Dominique Arangoits. "The aromas emerge in a crescendo, the sign of the **depth of the wine**. We have before us an astounding wine, accessible when very young but at the same time with a **strong potential for ageing**."*

Several factors came together to produce a wine in the style of the great Cos d'Estournel:

- flesh and sweetness of the berries picked at perfect ripeness
- silky, integrated tannins for the Merlot
- richness and tightness in the Cabernet sauvignon
- opulence and low acidity



TASTING NOTES

Complex and heady nose with cinnamon, saffron, cigar box, black fruits
Supple attack on the palate, smooth on the mid-palate, opulent, rich
Intense, velvety and a very long finish

BLEND

Cabernet sauvignon 65%, Merlot 33%, Cabernet franc 2%

Les Pagodes de Cos 2014, a seductive yet sensitive wine



Les Pagodes de Cos comes from a **clearly defined terroir** and is developing its own personality.

Velvety, fresh and fruity, the wine charms from the outset while already showing the structure of a Grand Vin. Its attractive **mineral character** gives it **smoothness**, and it expresses the richness of its terroir with great delicacy.

A seductive wine, Les Pagodes de Cos has this special character and carries off the expression of its terroir while remaining subtle.

"Les Pagodes de Cos touches our hearts deeply" says Aymeric de Gironde, "offering a nice introduction to the style of Cos d'Estournel. It is the promise of the discovery of a more complex universe."

TASTING NOTES

Fresh tobacco on the nose with black fruits and white flowers

Sweet attack on the palate with notes of orange peel, then a good mineral character

Delicious tannins on the finish

BLEND

Cabernet sauvignon 55%, Merlot 43%, Petit verdot 2%



A revelation . . .
the best Cos d'Estournel Blanc
in its short history



"We put off the vintage several times," explains Angélique Meynieu, responsible for the vinification of Cos d'Estournel Blanc. "This wait gave rise to a lot of uncertainty for us, and required great vigilance. Then suddenly the ideal moment became obvious. In the end, it is nature that decides."

In its 10th vintage, Cos d'Estournel Blanc expresses itself fully, **the outcome of long years of hard work**. A better knowledge of the vineyard plots, deliberately dedicated to white varieties, as well as more precise techniques in the cellar, have allowed very positive progress for this wine. It now expresses all its promise.

Our chosen decision to delay the vintage by nearly 10 days was justified by the **perfect ripeness of the grapes**.

The east winds sweeping the vineyard enriched the whites without reducing their acidity, thus intensifying the aromas. The **Sémillon in particular shows well**, both rich and fresh at the same time.

On tasting, there is a **perfect balance** between freshness and sweetness, complexity and purity.



TASTING NOTES

Passion fruit on the nose with spices, pineapple and white flowers
Fresh attack on the palate, taut, mineral and saline
Rich finish, with great length

BLEND

Sauvignon blanc 66%, Sémillon 34%

Goulée by Cos d'Estournel, exceptional know-how in the service of a unique terroir



For Aymeric de Gironde, *“the benefits of the work achieved in the Goulée vineyard over more than 10 years are confirmed with each vintage.”*

The **geographical situation** of Goulée to the far north of the Médoc meant a drier climate than Cos d'Estournel this year. At the same time, the **proximity of the ocean provides an unusual natural ventilation**, thus creating ideal conditions for the vine.

Our planting and grafting-on work, accompanied by mechanical working of the soil and integrated farming, now give grapes of optimum quality. The teams at Cos d'Estournel can now get the best out of the terroir, with an increase in **density, intensity and length**.

TASTING NOTES

Peppery, smoky, slight note of truffle and clove on the nose
Fresh attack on the palate, fleur de sel, mint
Good tightness and fruit definition on the finish

BLEND

Merlot 78%, Cabernet sauvignon 18%, Cabernet franc 4%





CLIMATIC CONDITIONS

Technical control and ideal circumstances

Winter was the mildest in 10 years, and as a result the **budburst** was early (13 days ahead of average).

After a cool period in spring, good weather at the beginning of June allowed an exceptionally even flowering. A guarantee of the quality of the grapes, this even character continued right up to the vintage.

We had a stormy summer, with alternating heat and rain. The rain allowed good freshness to be preserved, while the exposition and the winds reduced the humidity and maintained a perfect health situation. The **geographical position** of Cos d'Estournel, at the start of the Saint-Estèphe plateau, once again proved to be a real asset given the climatic conditions.

The **exceptional weather** in September, with high temperatures, carried on up to the vintage. We were therefore able to decide on the harvest date with complete **calmness**, without needing to be hasty. We were able to wait for **perfect ripeness in the grapes, while keeping the freshness we look for**.

"We have not seen such high pH since 2003. The sign of an opulent, pleasant wine with rounded tannins. The alcohol level, very close to 2005, gives it the style of a mature vintage. In brief, everything has come together to make a great year." Dominique Arangoits

ANALYSIS	% Alcohol	Total Acidity	PH	TIP	% New Barrels
Cos d'Estournel	14.2	3.5	3.77	87	80%
Les Pagodes de Cos	13.9	3.4	3.78	73	50%
Cos d'Estournel Blanc	14	4.5	3.1		15%
Goulée by Cos d'Estournel	14.1	3.2	3.71	72	30%

HARVEST	Start of harvest	End of harvest	Yield
Cos d'Estournel	25/09/14	10/10/14	33.7
Cos d'Estournel Blanc	22/09/14	09/10/14	29.3
Goulée by Cos d'Estournel	25/09/14	15/10/14	41

PHENOLOGICAL STAGES	Dates
Budburst	12/03/2014
Flowering	06/06/2014
Veraison	09/08/2014

www.estournal.com



Découvrez notre site mobile
Discover our mobile site



MICHEL REYBIER

www.michelreybier.com

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

TOKAJ HÉTSZŐLŐ . Tokaj Hétszőlő Zrt . 3910 Tokaj . Bajcsy . Zs. ut-19-21 . Hungary . T +36 47 352 009

CHAMPAGNE MICHEL REYBIER . 33180 Saint-Estèphe . France . T +33 5 56 73 15 50

HEAD OFFICE . 6, cours de Rive . 1204 Geneva . Switzerland . T +41 22 317 97 02

LA RÉSERVE GENÈVE . HOTEL AND SPA . 301, route de Lausanne . 1293 Bellevue . Geneva . Switzerland . T +41 22 959 59 59

LA RÉSERVE PARIS . HOTEL AND SPA . 42, avenue Gabriel . 75008 Paris . France . T +33 1 58 36 60 60

LA RÉSERVE PARIS . APARTMENTS . 10, place du Trocadéro . 75116 Paris . France . T +33 1 53 70 53 70

LA RÉSERVE RAMATUELLE . HOTEL, SPA AND VILLAS . chemin de la Quessine . 83350 Ramatuelle . France . T +33 4 94 44 94 44