

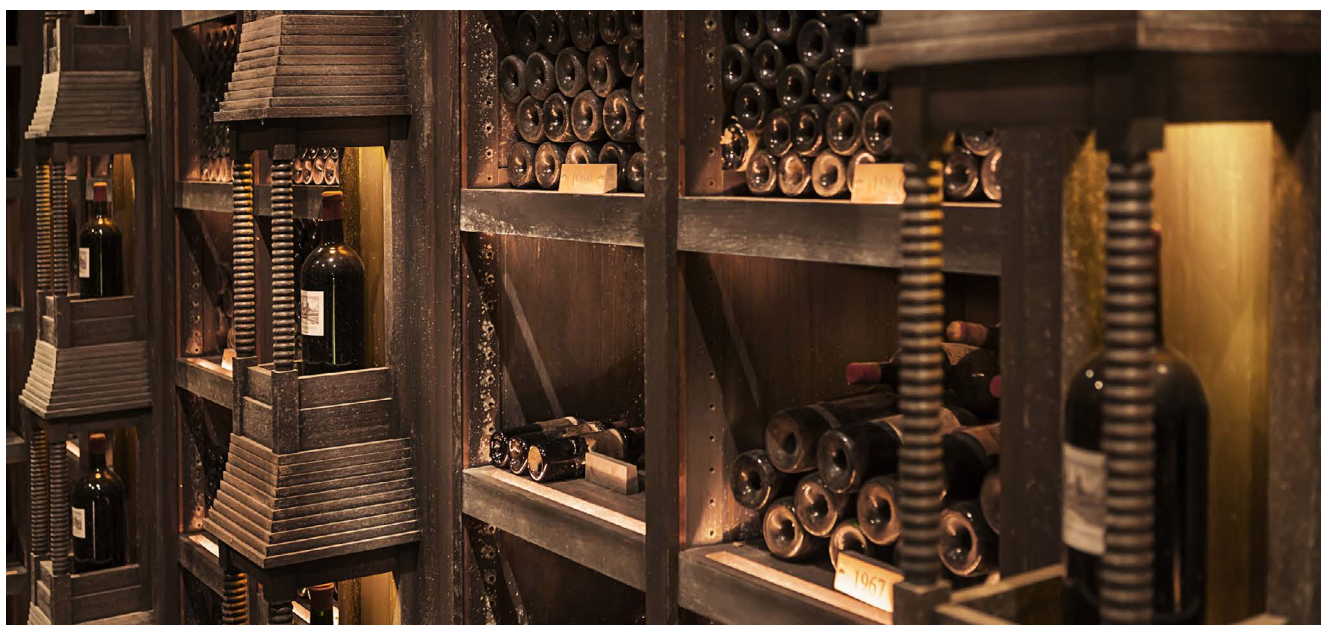


COS D'ESTOURNEL

COS D'ESTOURNEL : LE TEMPS PLURIEL D'UN GRAND VIN

À l'occasion de la mise en marché primeurs du millésime 2025, Michel Reybier, propriétaire de Cos d'Estournel, Second Cru Classé en 1855, expose une lecture élargie du Grand Vin de la propriété. L'entrepreneur affiche une conviction : un grand vin doit pouvoir émouvoir dès ses premières années, tout en gardant la capacité de traverser le temps.

Longtemps, l'excellence du Grand Vin de Cos d'Estournel s'est mesurée à sa patience. Il fallait attendre, laisser les années accomplir leur œuvre, polir la matière, fondre les tanins. Dès son arrivée en 2000, Michel Reybier a engagé une réflexion de fond sur l'expression du vin. Un grand vin n'a pas une seule expression mais plusieurs à travers le temps « *Cos d'Estournel doit pouvoir émouvoir dès sa jeunesse, tout en gardant la capacité de traverser le temps. À trois ou cinq ans, il peut révéler l'éclat du fruit, une énergie lisible et structurée. Puis, au fil des années, il gagne en complexité aromatique, en profondeur* », affirme Michel Reybier.



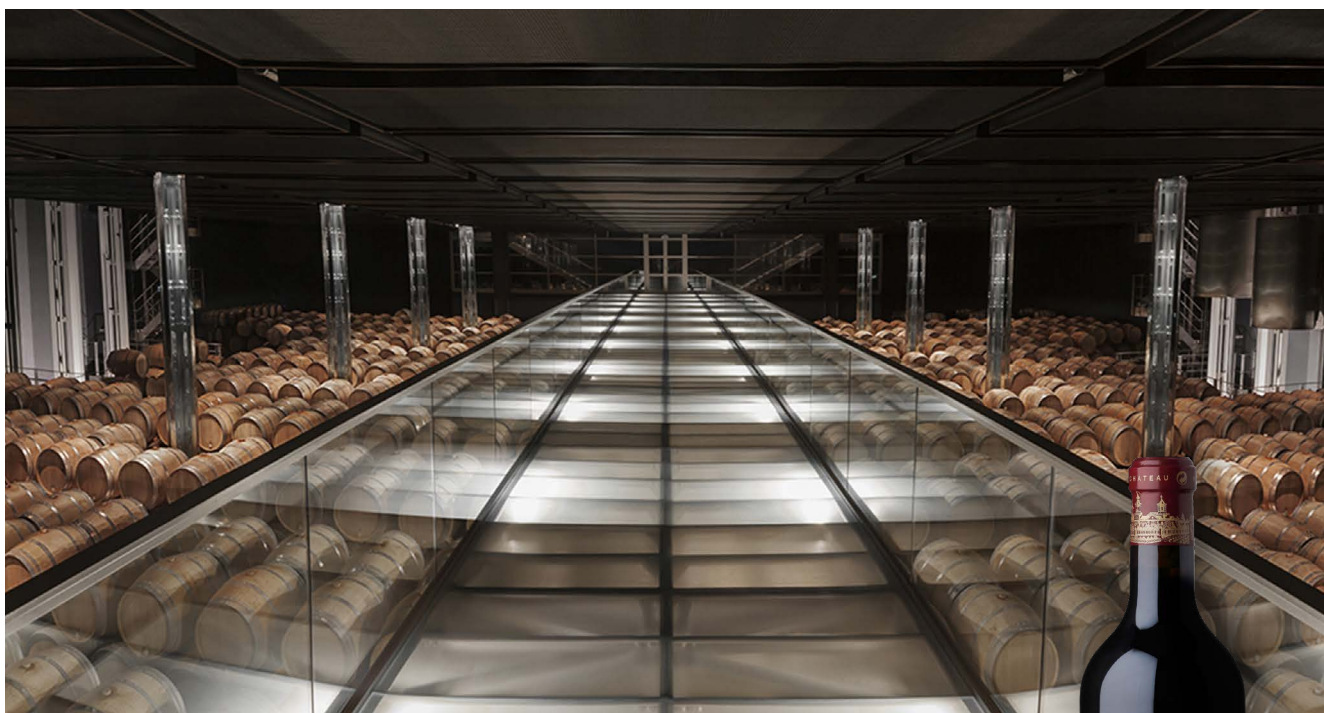
Le temps long réinterprété

Cette vision s'inscrit dans un contexte plus large. Tout d'abord, le contexte climatique permet d'atteindre naturellement une maturité des raisins à Bordeaux. Parallèlement, le rapport au vin évolue. Les nouvelles générations abordent les grands vins avec davantage de spontanéité, sans toujours inscrire leur dégustation dans le rituel de la garde prolongée. « *Cos d'Estournel ne renonce pas au temps long, il le redéfinit. La capacité de garde demeure une condition de la grandeur mais l'émotion, elle, se fait plus immédiate. Elle peut naître dès les premières années, sans que la promesse d'avenir en soit altérée* » déclare l'entrepreneur.

Une méthode construite

Cette approche repose d'abord sur une évolution au vignoble et au chai depuis vingt-cinq ans. La connaissance parcellaire fine, issue d'une cartographie approfondie des sols, permet d'adapter au mieux chaque décision au terroir. La conversion en Agriculture Biologique, la préservation des vieilles vignes et le recours à la sélection massale participent à cette recherche de lecture fidèle des sols.

Ce travail vise un équilibre subtil : produire des vins dotés d'une architecture solide, à la très grande capacité de garde, mais dont l'énergie et le fruit éclatant permettent une première lecture plus précoce.



Cos d'Estournel 2025, un millésime qui en témoigne

Millésime aux conditions particulièrement solaires, 2025 illustre avec évidence cette trajectoire, laissant craindre, au départ, un millésime dominé par la puissance et la démonstration. Il n'en est rien. Cos d'Estournel 2025 conjugue harmonie, densité et énergie, sans aucun excès. La dégustation révèle un fruit éclatant magnifiquement préservé associé à une texture onctueuse et des tanins fondus. « *Un très grand vin dont l'expression nous procure déjà beaucoup d'émotions.* » déclare Michel Reybier.



À PROPOS DE COS D'ESTOURNEL

Au nord du Médoc, sur la colline de Saint-Estèphe. Au détour de la route surgissent les majestueuses Pagodes de Cos d'Estournel. Passé le ravissement, on cherche à percer le mystère précieusement caché derrière l'imposante porte de Zanzibar. La demeure du Maharadjah de Saint-Estèphe ne manque pas de surprendre. C'est ici un véritable palais, entièrement dédié au vin. Ainsi en a voulu Louis-Gaspard d'Estournel. Dès lors qu'il a hérité de quelques hectares de vignes en 1791, il n'a eu de cesse d'agrandir son domaine et de lui offrir les meilleures techniques, quitte à prendre des risques. Un anticonformisme assumé. Convaincu d'avoir entre les mains un terroir exceptionnel, cet homme de goût, aventurier, en a vanté les mérites de par le monde, en Inde en particulier, d'où il a rapporté cette inclination pour l'Orient et l'exotisme. A l'image de son vin, envoûtant et élégant, tout autant qu'épicé et puissant, il a fait le pari d'être lui-même dans un monde si conventionnel, cultivant ses différences et assumant ses choix. Propriété depuis 2000 de Michel Reybier, Cos d'Estournel poursuit son destin, entre audace et humilité. Chaque décision y est une prise de risque, dans une philosophie visionnaire que son fondateur n'aurait pas reniée. Culture parcellaire poussée à son comble, innovations exigeantes au chai, goût du beau et de l'excellence dans un univers empreint d'une discrète élégance, c'est là l'héritage de Louis-Gaspard tel que le prolonge aujourd'hui son propriétaire. Le style unique de Cos d'Estournel, né d'un terroir sublime magnifié avec respect par la passion des hommes au fil des siècles, fait de sa découverte un véritable voyage.

Plus d'informations sur www.estournel.com