



Château Cos d'Estournel, 2. Cru Saint-Estèphe 2018

| | |
|-------------------|---|
| Producent: | Château Cos d'Estournel |
| Område: | Bordeaux |
| Land: | Frankrig |
| Alkohol: | 13,5 |
| Drue: | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc |

Château Cos d'Estournel er et legendarisk slot i Bordeaux, der er klassificeret som 2. Cru. Ikke alene er slottet i sig selv et bemærkelsesværdigt bygningsværk, men "Cos" (som slottet også kaldes) laver i høj grad også bemærkelsesværdige vine, som år efter år topanmeldes af de internationale vinanmeldere. Siden Michel Reybier købte slottet i år 2000 er Cos d'Estournel år efter år faktisk blevet anmeldt på samme niveau som 1. Cru-vinene.

Efter Reybiers overtagelse er der da også smidt så enorme investeringer i slottet, at det i dag fremstår som et af de mest moderne vinerier i hele Bordeaux. Selvom slottet udefra ligner en historisk, arkitektonisk og traditionsrig perle, er der dog en skarp kontrast til den teknologi, der findes i kælderens. Her findes fx. ikke pumper og slanger. Al vin flyttes fx. via tyngdekraften, så der er mindst mulig indblanding af "manuelle hænder" og dermed mindre risiko for bakterier og ilt (der kan oxidere vinen).

Slottet er beliggende i den sydlige del af [Saint-Estèphe](#) lige op ad grænsen til Pauillac - og den sydlige nabo Château Lafite-Rothschild. Her står de gennemsnitlige 45 år gamle vinstokke på en jordbund af et tykt lag grus med underliggende ler. Man benytter dog en større andel af druer fra de gamle stokke i denne "Grand Vin", mens de yngre i højere grad benyttes i andenvinen, Les Pagodes des Cos. Derfor er gennemsnitsalderen i denne typisk 55 år.

Al høst foregår med håndkraft med en efterfølgende nænsom selektering. Efter selekteringen transporteres druerne igennem



en tunnel, som nedkøler druerne til 3-5 grader. Dette for at forsinke oxideringeringen. Efterfølgende koldmacererer druerne før de via tyngdekraften flyttes til den malolaktiske gæring. Herefter foretager man den endelige blend af vinen, før vinen transporteres til fadkælderen og lagrer på franske egetræsfade, hvor af 50% er nye.

Vinbeskrivelse:

98+ point: The Wine Advocate (Lisa Perotti-Brown):
The 2018 Cos d'Estournel is a blend of 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Petit Verdot and 1% Cabernet Franc, aged in 50% new oak barriques. The alcohol weighs in at just over 14.5%. Sporting a deep purple-black color, it needs a lot of swirling to begin to unlock a powerful nose of crème de cassis, stewed plums, wild blueberries and chocolate-covered cherries, followed by nuances of Sichuan pepper, star anise, tree and clove oil, plus a waft of charcoal. The full-bodied palate is densely packed with taut, muscular black fruits and earthy layers, framed by super firm, ripe, grainy tannins and seamless freshness, finishing very long and wonderfully earthy. A very impressive behemoth, this is going to need a good seven to 10 years to truly show its stuff and should drink for a good 40 years and beyond.

98 point: Vinous (Antonio Galloni):
The 2018 Cos d'Estournel is a racy, powerful Saint-Estèphe that is going to need quite a bit of time to find its center. Today, it is tightly wound, but all the energy is there. Lush and extravagantly ripe, the 2018 possesses tremendous depth and plenty of energy to back it all up. Here, too, I found the wine a bit more expressive and giving en primeur.

Druesammensætning:

74% Cabernet Sauvignon
23% Merlot
2% Petit Verdot
1% Cabernet Franc

Robert Parker's Wine Advocate: **98+ point**

Vinous / Antonio Galloni: **98 point**

Jeff Leve, The Wine Cellar **98 point**

Insider:

James Suckling: **98 point**

Jeb Dunnuck: **98+ point**



Decanter: **97 point**
Wine Spectator: **96 point**