



## Château Cos d'Estournel, 2. Cru Saint-Estèphe 2019

<b>Producent:</b>	Château Cos d'Estournel
<b>Område:</b>	Bordeaux
<b>Land:</b>	Frankrig
<b>Alkohol:</b>	13,5
<b>Drue:</b>	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:**

97+ point: The Wine Advocate (Lisa Perotti-Brown):

"The 2019 Cos d'Estournel has turned out brilliantly, exhibiting aromas of minty cassis, sweet wild berries and wild plums mingled with hints of spices, loamy soil and potpourri. Full-bodied, broad and enveloping, it's polished and seamless, its ample chassis of fine, velvety tannin entirely concealed in its deep core of succulent, crunchy fruit. Beautifully integrated at this early stage, the last decade has witnessed a number of changes at this address, including a trend toward less aggressively late picking, cooler fermentations and élevage with fewer rackings and more moderate percentages of less heavily toasted new oak: in 2019, the results speak for themselves."

98 point: Decanter:

"Powerful and enjoyable Cos. Needs to be given time in the glass to reveal the impressively velvety texture, and the sheer depth of bitter black chocolate, black truffle and coffee notes. The tannins sit back and then build slowly to full bristling impact by the close of play. Feels extremely sophisticated, with the always-present Cos glamour. This was a vintage where the heat was starting to be worrying until the September rains that began around 22nd, and helped bring the Cabernet back into a more classical line, and away from the extremes of 2018. 40hl/h final yield."

**Druesammensætning:**

65% Cabernet Sauvignon  
35% Merlot

Decanter:	<b>98 point</b>
James Suckling:	<b>98 point</b>
Robert Parker's Wine Advocate:	<b>97+ point</b>
Wine Enthusiast:	<b>98 point</b>
Jeff Leve, The Wine Cellar	<b>97 point</b>
Insider:	



Vinous / Antonio Galloni:	<b>95-97 point</b>
Wine Spectator:	<b>96 point</b>
Jeb Dunnuck:	<b>96 point</b>