



Château Cos d'Estournel, 2. Cru Saint-Estèphe 2020

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 i den framragende årgang 2020 er tappet i en særlig jubilæumsflaske i anledning af Reybiers 20 års ejerskab. 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 kælderen. 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 oxideringen. Efterfølgende koldmacereres druerne før de via tyngdekraften flyttes til den malolaktiske gæring. Herefter foretager man den endelige blend af vinen, før vinen transporteres til fadkælder og lagres på franske egetræsfade, hvor af 55% er nye.

Vinbeskrivelse:

96-98 point: The Wine Advocate:

"The 2020 Cos d'Estournel is composed of 62% Cabernet Sauvignon and 38% Merlot. The harvest took place September 10-24 with a yield of 39 hectoliters per hectare. The alcohol weighs in at 13.46% with a pH of 3.9 and an IPT (total phenolic index) of 80. It is being aged in French oak barrels, 55% new. Deep purple-black in color, it pops with explosive scents of ripe red and black currants, black cherry preserves and black raspberries, followed by sparks of violets, wild sage, pencil lead and clove oil, with emerging hints of iron ore and damp soil. The medium-bodied palate has amazing elegance and grace contrasted by jaw-dropping energy, featuring a firm frame of finely grained tannins and just enough freshness, finishing with a whole firework display of mineral nuances. I love the way this Cos d'Estournel shimmies and shines—a unique vintage signature expressed so beautifully at this estate!"

97-98 point: Wine Enthusiast:

"Powerful, ripe fruits show exceptional quality and a velvety character that's allied to a ripe structure. With the freshness so typical of the vintage, the wine seems open and fruity but surprises with its density."

97-98 point: James Suckling:

"This is a very refined, polished Cos with superb finesse and length. Medium-to full-bodied, very fine and persistent. Really long with beautiful tannins. Rich, but fresh and linear. Yet, the alcohol is around 13.5%. 62% cabernet and 38% merlot."

Druesammensætning:

62% Cabernet Sauvignon
38% Merlot

Jeb Dunnock:

99 point

Vinous / Antonio Galloni:

94-96 point



Wine Enthusiast: **97-98 point**
James Suckling: **97-98 point**
Robert Parker's Wine Advocate: **94 point**
Decanter: **97 point**