



Château Cos d'Estournel, 2. Cru Saint-Estèphe 2021

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 lagrer på franske egetræsfade, hvor af 55% er nye.

Vinbeskrivelse:

96 point, Decanter:

"This stands out for its structure, subtle power, balance and finesse. Perfumed and softly sweet on the nose, ripe and concentrated, glorious and inviting. Creamy and chalky at the same time, lovely texture and density with bright and concentrated strawberry and red cherry fruit. Crisp, sweet, salty and sour, a lovely combination of flavours and textures with great drive and an undercurrent of minerality and salty wet stone finish - real St-Estèphe signature."

96 point, Wine Enthusiast:

"Dense and seriously structured, this wine with its polished leather and cedar aromas is concentrated in tannins. The wine's structure dominates, partnering acidity and ripe texture. Drink from 2028. — Roger Voss"

94-96 point, Vinous:

"The 2021 Cos d'Estournel is a wine of real breadth and volume. It is also quite a departure from recent vintages in that strong Cabernet aromatics are very much front and center. Cedar, tobacco, dried herbs, menthol and licorice lend notable complexity to the bouquet. I expect the 2021 will need time to be at its best. Cos is usually much more alluring in its youth than the reticent but hugely promising 2021."

95 point, James Suckling:

"Floral aromas with violets, lavender and currants. Lead pencil, too. Medium-bodied, with fine tannins that caress and please. Elegant and sophisticated. Linear line of tannins running through this. Needs two or three years to soften. Hold for now."

Druesammensætning:



64% Cabernet Sauvignon

36% Merlot

4% Cabernet Sauvignon

2% Petit Verdot

Decanter:	96 point
Wine Enthusiast:	96 point
Vinous / Antonio Galloni:	94-96 point
James Suckling:	95 point
Robert Parker's Wine Advocate:	94-95 point
Jeb Dunnuck:	94 point
Wine Spectator:	93 point