



COS D'ESTOURNEL



MILLÉSIME 2023

2023, harmonie et distinction

Chaque millésime présente ses propres défis. Ceux du millésime 2023 ont fait appel à toute l'expérience et la sensibilité des équipes.

Dès mars 2023, nous avons fait connaissance en profondeur du vignoble de Cos Labory en nous appuyant sur l'expertise technique des équipes de Cos d'Estournel, afin d'exprimer pleinement le potentiel de ce terroir.

A Cos d'Estournel, la parfaite connaissance de nos parcelles nous a permis de prendre les décisions justes à chaque étape, pour certaines courageuses mais nécessaires à l'élaboration de vins éclatants.

Je suis donc particulièrement fier de vous présenter un millésime d'une grande distinction qui, entre tension et qualité du fruit, offre une subtile harmonie.

A handwritten signature in black ink, reading "Michel Reybier". The signature is written in a cursive style with a horizontal line underneath the name.

Journal d'une année contrastée

Mai 2022 : les prémices du millésime 2023

Le millésime 2023 a commencé en 2022. Ce sont en effet les conditions particulièrement chaudes et sèches de la floraison du millésime 2022 qui expliquent le nombre élevé de grappes qui va caractériser le millésime 2023.

Novembre 2022 - janvier 2023 : recharge hydrique

Novembre et janvier apportent une bonne quantité de précipitations, permettant de recharger les sols avant le début du cycle végétatif d'autant plus que la vigne avait été mise à rude épreuve en 2022.

Février - mars 2023 : débourrement homogène

La douceur s'installe dès la deuxième quinzaine de mars, réchauffant les sols et entraînant un débourrement très homogène.

Avril - mai 2023 : floraison précoce et de grande qualité

Préservé de l'épisode de gel de début avril grâce à l'influence de l'estuaire de la Gironde sur le microclimat, le vignoble connaît un printemps doux qui accélère la première phase du cycle végétatif. La vague de chaleur du 27 au 31 mai, marquée par des températures dépassant les 30°C, entraîne une floraison précoce et rapide d'une remarquable homogénéité, et dont la qualité rappelle le millésime 2005.

Juin – juillet 2023 : décisions justes et audacieuses

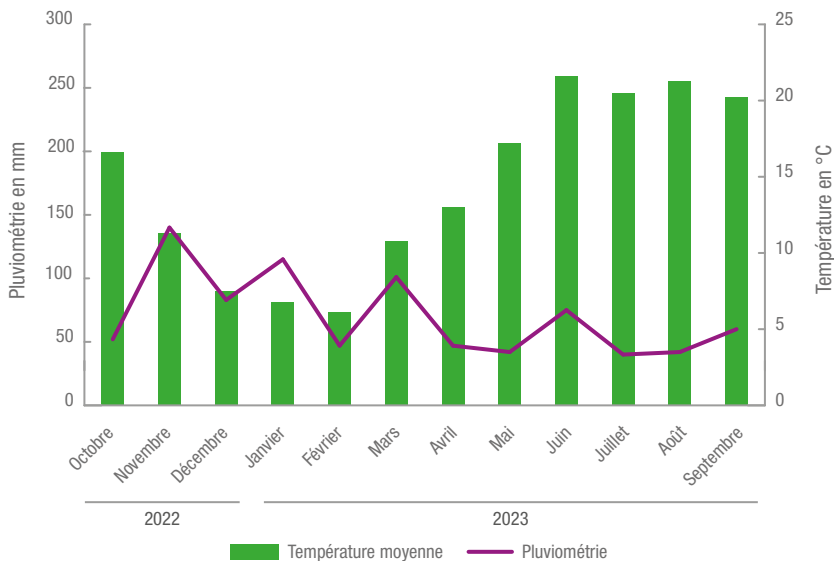
Les travaux d'effeuillage minutieux et précoces permettent d'aérer les grappes et d'assainir le milieu. À la suite des précipitations de juin, la décision est prise d'arrêter très tôt le travail des sols afin de préserver la vigne du mildiou et d'accélérer l'arrivée de la contrainte hydrique. En ce début d'été sans vague de chaleur marquée, la croissance de la vigne est favorisée par des températures moyennes qui restent élevées en raison de nuits particulièrement douces. La véraison intervient de manière rapide, précoce et homogène. Le potentiel de récolte est abondant sur certains pieds. Afin d'assurer la qualité optimale des raisins, la décision, difficile mais nécessaire, est prise d'éclaircir certains pieds de Merlot, ce qui n'avait plus été pratiqué sur le vignoble de Cos d'Estournel depuis le millésime 2008.

Août – début septembre 2023 : enfin la chaleur !

Du 16 au 24 août, et du 3 au 10 septembre, deux épisodes de fortes chaleurs font d'abord craindre une perte de fraîcheur et de fruité des baies. Pourtant, face à ces températures très supérieures aux normales de saison, la vigne semble se mettre en pause pour finalement atteindre une parfaite maturité.

Septembre 2023 : des vendanges parcelles

Les vendanges débutent le 5 septembre avec les cépages blancs, suivis des rouges entre le 12 et le 29 septembre. L'écart de maturité est significatif entre les Merlot et les Cabernet Sauvignon. Les Merlot, récoltés plus tôt, sont fruités et délicats. Ils conservent leur énergie malgré la canicule tardive. Les Cabernet, récoltés plus tard pour atteindre une maturité optimale des tanins, présentent une superbe tension.





ANALYSE DES VINS	% Alcool	Acidité Totale	PH	IPT	% Barriques Neuves
Cos d'Estournel	12.91	3.19	3.75	72	50
Pagodes de Cos	12.90	3.14	3.74	69	20
G d'Estournel	12.78	3.45	3.73	67	20
Cos d'Estournel Blanc	12.85	4.88	3.14		7
Pagodes de Cos Blanc	12.54	5.05	3.10		7
Château Cos Labory	13.02	3.27	3.73	70	30

VENDANGES	Début	Fin
Cos d'Estournel	12 Septembre	29 Septembre
Cos d'Estournel Blanc	5 Septembre	15 Septembre
G d'Estournel	13 Septembre	2 Octobre
Château Cos Labory	13 Septembre	2 Octobre

G d'Estournel 2023, séduisant



Depuis le terroir septentrional du nord Médoc, G d'Estournel offre un équilibre remarquable et une fraîcheur caractéristique.

Les sols argileux et la proximité de l'estuaire de la Gironde ont notamment permis aux Merlot de résister à la chaleur de début septembre.

Débutées le 13 septembre, les vendanges se sont poursuivies jusqu'au 2 octobre afin de vendanger les raisins à parfaite maturité.

Le vin se distingue par son énergie, sa rondeur et sa tension. Il présente une structure charnue associée à des notes de menthe poivrée et de cerise noire.

ASSEMBLAGE

Merlot 64%, Cabernet Sauvignon 26%,
Cabernet Franc 7%, Petit Verdot 3%



Pagodes de Cos 2023, harmonieux



Pagodes de Cos, issu de son propre terroir avec des vignes d'environ 40 ans d'âge moyen, constitue d'année en année une introduction toujours plus sophistiquée au style de Cos d'Estournel.

La richesse et l'harmonie du millésime dévoilent des arômes de fruits rouges équilibrés par la note saline caractéristique du terroir et la fraîcheur de la finale épicée qui offre une grande longueur au vin.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 45%,
Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 2%



Cos d'Estournel 2023, sophistiqué



Avec une moyenne d'âge de 55 ans, Cos d'Estournel est issu des vignes les plus âgées du domaine.

Signature du terroir, la puissance s'exprime ici tout en retenue.

D'une grande sophistication maîtrisée grâce à ses tanins veloutés et ses notes épicées, Cos d'Estournel présente une délicate harmonie et offre un grand moment d'émotion.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 33%,
Cabernet Franc 1%, Petit Verdot 1%



Pagodes de Cos Blanc 2023, gracieux



Pagodes de Cos Blanc 2023 est le fruit de 19 ans d'expérience dans la gestion du vignoble et l'élaboration de vins blancs.

Agées de 38 ans pour les plus anciennes, les vignes de Cos d'Estournel Blanc ont atteint tout le potentiel pour proposer un grand vin blanc, méritant sans conteste de porter le nom de Pagodes de Cos.

Ce vin cristallin et délicat a un parfum floral et une texture tendre qui enveloppe agréablement le palais. Il rappelle une promenade dans un jardin fleuri, avec des notes subtiles invitant à savourer chaque instant. C'est un vrai plaisir à découvrir pour sa finesse.

ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc 80%, Sémillon 20%



Cos d'Estournel Blanc 2023, voluptueux



En 2023, les vignes de Cos d'Estournel Blanc, grâce à leur enracinement profond, leur proximité avec la Gironde et aux soins constants des vignerons, ont donné naissance à un millésime d'un équilibre étonnant, d'une belle densité et tout en distinction.

Cos d'Estournel Blanc 2023 se définit par son opulence grâce à la générosité des Sémillon qui lui apportent une texture enveloppante et par la fraîcheur et l'élégance de ses Sauvignon Blanc.

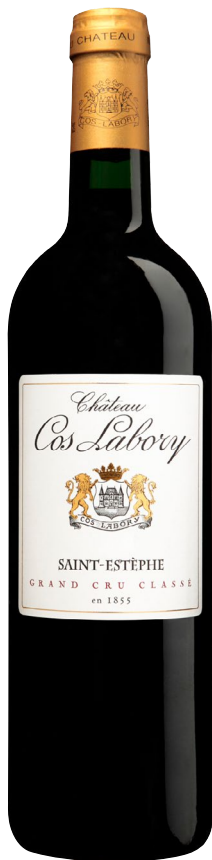
Cette complexité se révèle dès le nez avec des arômes de fruit de la passion, de poivre blanc et de pêche jaune. Puis, la bouche est fraîche et vive avec des notes de zeste d'agrumes typiques du Sauvignon Blanc, enrichies par des touches confites de pomme et de miel.

ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc 70%, Sémillon 30%



Château Cos Labory 2023, savoureux



En devenant propriétaire de ce Grand Cru Classé l'an dernier, Michel Reybier rend hommage à Louis Gaspard d'Estournel qui avait lui-même acquis le domaine en 1847.

Situé sur la colline de Cos, le vignoble de Cos Labory se déploie sur trois versants exposés à l'ouest, au nord et au sud. Les vignes reposent sur un sol de graves profondes prenant appui sur une base d'argile et un socle calcaire. Leur position singulière à proximité des marais, de l'estuaire de la Gironde ainsi que de l'océan Atlantique, permet de modérer les excès climatiques.

L'équipe de Cos Labory, bénéficiant de l'expertise technique acquise à Cos d'Estournel, aspire à retranscrire fidèlement l'expression du terroir :

- vendanges manuelles intra-parcellaires,
- refroidissement immédiat du raisin dès sa réception,
- éraflage par vibration préservant l'intégrité des baies,
- pressurage vertical permettant d'obtenir des vins de presse de grande qualité, précieux lors de l'assemblage,
- élevage nuancé avec 30% de barriques neuves en chêne français.

Château Cos Labory 2023 présente un profil charmeur et complexe. Il s'exprime en longueur sur les fruits frais grâce à des Merlot aux tanins savoureux, apportant velouté à la base dense et éclatante des Cabernet Sauvignon. L'ensemble est enrichi par 8% de Cabernet Franc amenant fraîcheur et élégance à l'assemblage.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 33%,
Cabernet Franc 8%, Petit Verdot 4%





2023, Harmony and Refinement

Every vintage brings its own set of challenges. The 2023 vintage required our teams to mobilize their savoir-faire and discernment to the fullest.

From March 2023 on, we deepened our understanding of Cos Labory and its vineyard. In this and in bringing the potential of its terroir to fruition, the expertise of our teams at Cos d'Estournel proved essential.

Meanwhile, at Cos d'Estournel, a consummate knowledge of each individual plot allowed us to make the right decisions every step of the way. Some of these choices were daring but they were necessary to producing outstanding wines.

I am particularly proud to present the 2023 vintage. Offering a subtle harmony of tension and ripe fruit, it is a wine of supreme refinement.



Michel Reysser

A year of contrasts

May 2022: Nascence of the 2023 vintage

The 2023 vintage actually dates back to 2022, for the very hot, dry weather seen during flowering created the conditions for the 2023 vintage's especially high cluster count.

November 2022 - January 2023: Replenishment of water supplies

A good amount of rainfall in November and January replenished the estate's soils with water before the start of the growth cycle, a welcome contribution following dry conditions in 2022.

February - March 2023: Homogenous bud break

Consistently mild weather beginning in the second half of March warmed the vineyard's soils and led to very homogenous bud break.

April - May 2023: Early, qualitative flowering

Protected from frost in early April thanks to the influence of the Gironde Estuary on the estate's microclimate, the vineyard enjoyed warm weather in spring that accelerated the first phase of the growth cycle. Temperatures rose above 30 °C (86 °F) during a heat wave on May 27-31, triggering early, rapid flowering that was remarkably homogenous, like in 2005.

June – July 2023: Apt, bold choices

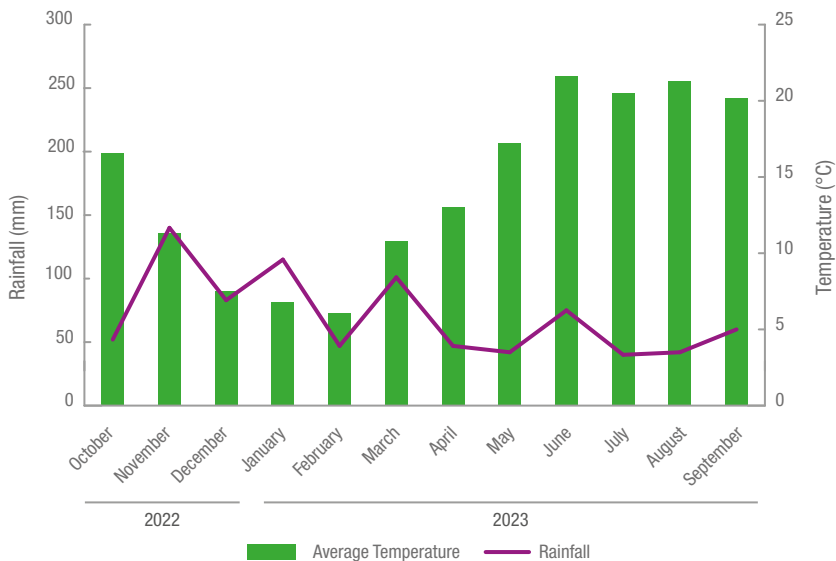
Meticulous leaf thinning was carried out earlier than usual to allow air to circulate among the clusters and protect the vineyard from disease. After rains in June, the estate's teams stopped working the soils very early on to protect the vines from mildew and hasten the onset of water stress. The summer began without extremely hot weather, but average temperatures remained high thanks to especially warm nights, and this favored the growth of the vine. Veraison was rapid, precocious and homogenous, with certain vines promising an abundant yield. To guarantee optimal quality of the grapes, the difficult but necessary decision was made to thin out a portion of Merlot vines, using a tactic that had not been implemented since the 2008 vintage.

August – Early September 2023: Hot weather at last!

Heat waves on August 16-24 and September 3-10 led to fears that the estate's grapes would lose some of their freshness and fruity aromas, but the vines seemed to pause their development in the face of unusually high temperatures, to reach perfect maturity.

September 2023: Harvest, plot by plot

Harvest began on September 5 with the white wine varietals, and red wine varietals were harvested between September 12 and 29. There was a significant difference in maturity between the Merlot and Cabernet Sauvignon. Harvested early, the Merlot were fruity, delicate and full of energy, despite elevated temperatures late in the growing season. The Cabernet were harvested later to allow their tannins to reach optimal ripeness and displayed superb tension.





ANALYSIS	% Alcohol	Total Acidity	PH	TIP	% New Barrels
Cos d'Estournel	12.91	3.19	3.75	72	50
Pagodes de Cos	12.90	3.14	3.74	69	20
G d'Estournel	12.78	3.45	3.73	67	20
Cos d'Estournel Blanc	12.85	4.88	3.14		7
Pagodes de Cos Blanc	12.54	5.05	3.10		7
Château Cos Labory	13.02	3.27	3.73	70	30

HARVEST	Start	End
Cos d'Estournel	September 12	September 29
Cos d'Estournel Blanc	September 5	September 15
G d'Estournel	September 13	October 2
Château Cos Labory	September 13	October 2

G d'Estournel 2023, Seductive



Produced on a terroir in the northern Médoc, G d'Estournel 2023 displays its characteristic freshness and remarkable balance.

The clay soils on which it is grown and the proximity of the Gironde Estuary allowed its Merlot to compensate for hot weather in early September.

Harvest began on September 13 and ended on October 2, so that grapes could be picked at the height of ripeness.

The 2023 vintage offers energy, roundness and tension, with fleshy structure and notes of peppermint and black cherry.

BLEND

Merlot 64%, Cabernet Sauvignon 26%,
Cabernet Franc 7%, Petit Verdot 3%



Pagodes de Cos 2023, Harmonious



Produced on a dedicated terroir from vines that are 40 years old on average, Pagodes de Cos continues to offer an increasingly sophisticated introduction to the style of Cos d'Estournel.

The 2023 vintage is sumptuous and harmonious, with aromas of red berries that strike a lovely balance against the touch of salinity that is characteristic of its terroir and the freshness of a finely honed, spicy finish that lends great length to the vintage.

BLEND

Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 45%,
Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 2%



Cos d'Estournel 2023, Sophisticated



Cos d'Estournel is produced from the estate's most ancient vines, which are 55 years old on average.

The power that is the hallmark of Cos d'Estournel's terroir is expressed with restraint in the 2023 vintage, whose velvety tannins and notes of spice make it a particularly sophisticated, delicately balanced and most stirring wine.

BLEND

Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 33%,
Cabernet Franc 1%, Petit Verdot 1%



Pagodes de Cos Blanc 2023, Graceful



Pagodes de Cos Blanc 2023 is the result of 19 years of experience in white wine vineyard management and vinification.

The vines dedicated to growing the grapes used to craft Pagodes de Cos Blanc, the oldest of which are 38 years old, have reached their full potential for producing fine white wines that merit being named after the estate's celebrated pagodas.

Limpid and delicate, with floral aromas and a soft texture that envelops the palate, Pagodes de Cos Blanc 2023 evokes a stroll in a garden abloom with flowers. Its subtle notes make it an immensely enjoyable treat to savor at every moment, a great pleasure to discover and appreciate for its elegance.

BLEND

Sauvignon Blanc 80%, Sémillon 20%



Cos d'Estournel Blanc 2023, Voluptuous



Thanks to their deep roots, their proximity to the Gironde Estuary and the ongoing dedication of the estate's vineyard team, the vines dedicated to Cos d'Estournel Blanc produced an astonishingly balanced vintage of wonderful density and refinement.

Cos d'Estournel Blanc 2023 derives its opulence and lovely enveloping texture from the richness of the estate's Sémillon and its freshness and elegance from its Sauvignon Blanc.

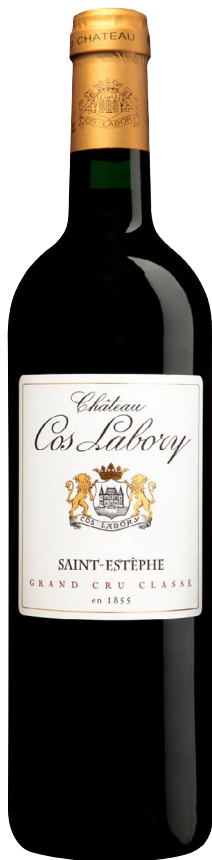
This complexity is revealed from the start, in a nose of passion fruit, white pepper and yellow peach. On the palate Cos d'Estournel Blanc 2023 is fresh and lively, with notes of citrus zest typical of Sauvignon Blanc, enhanced with candied hints of apple and honey.

BLEND

Sauvignon Blanc 70%, Sémillon 30%



Château Cos Labory 2023, Delectable



Michel Reybier's acquisition of this classified growth estate last year is a tribute to Louis Gaspard d'Estournel, who had purchased the estate in 1847.

Situated on the hill of Cos, Cos Labory's vineyard thrives on a plateau of gravel whose slopes face west, north and south. Its deep gravel soils lie on a clay and limestone base, and its singular location close to marshland, the Gironde Estuary and the Atlantic Ocean has a tempering effect on excessive weather conditions.

Benefiting from savoir-faire acquired at Cos d'Estournel, the Cos Labory team seeks to bring the estate's terroir to its purest form of expression, drawing on methods that include:

- Manual harvests selected at the sub-plot level
- Immediate cooling of grapes upon reception
- Destemming by vibration to manipulate the grapes as gently as possible
- Vertical pressing to yield press wines of excellent quality that are invaluable to the blending process
- A subtle approach to aging, with 30% of barrels made of new French oak

Château Cos Labory 2023 is charming and complex, expressive and long, with aromas of fresh fruit. The delectable tannins of its Merlot add velvety texture to the rich, dazzling structure of Cabernet Sauvignon, while Cabernet Franc brings freshness and elegance to the blend.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 33%,
Petit Verdot 8%, Cabernet Franc 4%





DESTOUANEL

1713



COS D'ESTOURNEL

爱诗途

2023,

和谐亲睦、典雅超群

每个年份都有独属于自己的挑战。2023年份的挑战则考验了酒庄团队的灵敏度及我们在各方
各面所积累的经验。

自2023年3月起，依靠爱诗途团队在技术领域的专业知识，我们对Cos Labory酒庄的葡萄园有了
了更为深入的了解，以期充分展现出这片风土的潜力。

至于爱诗途，因为我们对其地块的情况了然于胸，所以我们能够在每个阶段都做出最为恰当
的决定，虽然有些决定颇为大胆，却是酿造出耀眼佳酿所不可或缺的。

因此，我非常自豪地向您介绍这款典雅超群的美酒，在上佳的果香与张力之间，诠释出一种
精妙的和谐感。



米歇尔·雷比尔

关注爱诗途公众号发送“2023期酒”至公众号对话框，
即可获得独家相关信息！

www.estournal.com





MICHEL REYBIER

www.michelreybier.com

COS D'ESTOURNEL . 33180 Saint-Estèphe . France . www.estournal.com
CHÂTEAU COS LABORY . 33180 Saint-Estèphe . France . www.cos-labory.com
LA MASCARONNE . 83340 Le-Luc . France . www.chateau-lamascaronne.com
TOKAJ HÉTSZŐLŐ . Tokaj Hétszőlő Zrt . 3910 Tokaj . Bajcsy . Zs. ut-19-21 . Hungary . www.tokajhetszolo.com
CHAMPAGNE JEEPER . 3, rue de Savigny . 51170 Faverolles et Coëmy . France . www.champagne-jeeper.com
LA MAISON D'ESTOURNEL - HOTEL . Route de Poumeys «Leysac» . 33180 Saint-Estèphe . France . www.lamaison-estournal.com
LA RÉSERVE GENÈVE - HOTEL AND SPA . 301, route de Lausanne . 1293 Bellevue . Geneva . Switzerland . www.lareserve.ch
LA RÉSERVE EDEN AU LAC ZÜRICH - HOTEL . Utoquai 45 . 8008 Zürich . Switzerland . www.lareserve-zurich.com
LA RÉSERVE PARIS - HOTEL AND SPA . 42, avenue Gabriel . 75008 Paris . France . www.lareserve-paris.com
LA RÉSERVE PARIS - APARTMENTS . 10, place du Trocadéro . 75116 Paris . France . www.lareserve-paris.com
LA RÉSERVE RAMATUELLE - HOTEL, SPA AND VILLAS . chemin de la Quessine . 83350 Ramatuelle . France . www.lareserve-ramatuelle.com