

« Soirée » Du Cercle Bacchus

le cercle

BACCHUS

Seconds Grands Crus Classés 1855

Vol 1



Vendredi 20 mai 2022

Chez Sébastien RAME

Chers amis !

Comme beaucoup l'on annoncé cette année, après le grand âge de notre cercle, nous allons revenir sur une soirée BtoB, Back to Basics, sur les bases donc, du classique, du « facile » comme dirait Aurèle....

Et je vous propose une soirée en 2 temps,

Non pas deux temps **dans la soirée**

Une soirée qui va durer sur 2 ans....

Pourquoi ?

Parce qu'on n'évite pas la bouteille de Greg

Parce qu'on espère toujours la bouteille de Nag

Parce qu'on fêterait bien une nouvelle fois les naissances chez Aurèle et Bas

Parce qu'il y a toujours un pirate qui traîne

Parce que Yo va encore nous trouver une pépite dans la délocalisation de sa cave en ces lieux

Et comme nous répondrions aux enfants qui nous demande souvent « Pourquoi ? »

Nous répondons : « Parce Que !! »

Donc : Ramé, dans l'imaginaire collectif = Bordeaux !

OK

Première question au Win Set mes Roupettes, mais qui s'adresse aussi à l'ensemble des convives :

Combien de Premier Grand cru Classé en 1855 ? (Facile)

Lesquels ? (Encore facile)

Combien de Second Grand Crus Classé en 1855 ? (Plus compliqué !)

Combien dans chaque appellation ?

Lesquels ?

On fait un petit match avec les équipes classiques si vous voulez :

Tof, Titou, Yo, Greg

Et Bas, Max, Aurèle, et Nag de l'autre coté...

Donc pour le thème, nous allons déguster tous les seconds grands crus classés de Médoc en 1855

Comme il y en a 14, on le fera sur deux soirées

Et j'ai volontairement opposé deux « terroirs » (Greg, Aurèle, une remarque ?)

St Julien contre St Estèphe

Pauillac contre Margaux

Donc ce soir St Julien contre Saint Estèphe
Nous allons boire, à l'aveugle :

St Estèphe :
Cos d'Estournel
Montrose

St Julien :
Léoville Las Cases
Léoville Poyferé
Léoville Barton
Gruaud Larose
Ducru Beaucailloux

Et nous aurons aussi bien sur un pirate

Il faudra les reconnaître

Les millésimes ne sont pas tous les mêmes
Il faudra aussi essayer de les placer.

Messieurs, Bonne dégustation !

LADY MAY
Glenelly
Stellenbosch (AFS)



Stellenbosch WO Lady May

Signaturwein Peter Keller

Glenelly, Afrique du Sud, 2010

Note moyenne: 4.0 sur 5

Le Lady May, le fleuron du domaine Glenelly, est élaboré à partir de cépages typiques du Bordelais. Les vignes poussent sur les versants du mont Simonsberg, dans la région viticole de Stellenbosch. Fruit d'un assemblage de 90% de cabernet sauvignon et de 10% de petit verdot, le millésime 2010 est mis à macérer en cuve inox sur lies sauvages, puis élevé deux ans en barriques françaises neuves avant de subir un léger collage protéique. Il en résulte un cru qui affiche des caractéristiques propres aux bordeaux sans renier pour autant ses origines sud-africaines. Le Lady May séduit par sa robe profonde, son nez complexe de baies noires et de prune avec des notes de graphite et son palais à la belle acidité, sur des tannins mûrs et bien présents. Il déploie une matière dense, élégante, bien structurée et harmonieuse jusque dans la finale persistante. Il a atteint un premier stade de maturité, mais peut sans problème se conserver dix ans de plus.

CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU
Saint Julien
2e Grand Cru classé en 1855



Histoire du domaine

Les premières traces du domaine remonteraient au XIII^e siècle. Le château sera durant plusieurs siècles la propriété de la famille Bergeron jusqu'en 1720. Le château passe en 1795 sous le contrôle de la famille Ducru, dont le domaine prend alors le nom. Bertrand Ducru entreprend alors de modifier profondément le château (avec l'aide de l'architecte Paul Abadie) et les installations viticoles (nouveaux chais). La consécration de ces efforts se fera avec l'attribution de statut de deuxième grand cru au classement de 1855. En 1866, le château est vendu à la famille de Nathaniel Johnston (1836-1914), un négociant en vin, maire et député de Saint-Julien. La crise financière de 1929 oblige la famille Johnston à vendre le domaine à la famille Desbarats qui après seulement douze ans doit le céder à la famille Borie, toujours propriétaire du château actuellement.

Terroir

Ducru-Beaucaillou doit son nom aux gros cailloux de graves de Günz ayant une épaisseur de 6 à 8 m.

Le vignoble de Ducru-Beaucaillou débute à 800 mètres de l'estuaire, pour s'étendre à l'ouest où il culmine à 16 mètres au-dessus de la mer assurant ainsi un écoulement naturel des eaux de pluie vers la Gironde. On y trouve un mélange de graves à première vue déroutant ; la présence de gros cailloux pouvant mesurer jusqu'à parfois 20 centimètres.

Les avantages des cailloux sont nombreux : Ils favorisent le drainage des sols, reflètent le soleil sur les grappes, emmagasinent la chaleur diurne pour la rétrocéder la nuit et forment un tapis protecteur limitant la dessiccation des sols lors de fortes chaleurs.

L'âge moyen des vignes est de 35 ans, avec un encépagement choisi en fonction des terroirs : 70% de cabernet-sauvignon, 30% de merlot. Le pourcentage retrouvé dans les vins varie d'un millésime sur l'autre. La forte densité de plantation (10 000 pieds/hectares) permet de mettre

en concurrence les pieds qui produiront moins et iront chercher leur alimentation plus profond dans le sol, et crée également un microclimat dans la vigne.

Vins

Ducru-Beaucaillou produit également un second vin *La Croix de Beaucaillou*.

Note de dégustation du 2011 :

Soirée en Juin 2016 chez Sebastien Ramé

« Nez : unanimité sur l'aspect mentholé.

Les bouches sont un peu âpres, il y a de la matière, mais aussi une certaine finesse qui laisse penser à une sublime dégustation dans quelques années. »

Bu en 2020 avec Patrick et Christophe :

« Au top, vin assagit, superbe ! Peut encore un peu vieillir, jusqu'en 2023 max ? »

Château Gruaud – Larose

Saint Julien
2e Grand Cru classé en 1855



Présentation du Château Gruaud-Larose

Au château Gruaud-Larose, le travail de la vigne consiste au maintien des traditions subtilement associé à la modernité pour élaborer des vins d'excellence, respectant l'écosystème, à travers la lutte raisonnée.

Les millésimes du château Gruaud-Larose ont la réputation de faire partie des crus les plus massifs de Saint-Julien. Plus récemment, les crus dévoilent plus de finesse, agréablement mêlée au moelleux et à la densité qui lui sont si caractéristiques.

Le vignoble est situé à Saint-Julien, en plein cœur du Médoc, bénéficiant du terroir remarquable favorisant la concentration en sucres dans le raisin, et d'un climat océanique propice à la maturation des fruits.

Les 82 hectares de vignes sont plantés à 57% cabernet sauvignon, 30% merlot, 8% cabernet franc, 3% petit verdot et 2% malbec. Grâce à une connaissance approfondie des sols, chaque millésime est élaboré suivant des proportions variables afin d'augmenter la complexité du vin. Deux crus sont issus de ce cépage : le Château Gruaud-Larose, Deuxième Grand Cru Classé et le Sarget de Gruaud Larose, son cadet.

La viticulture est fidèle à la tradition : labourage trimestriel, oxygénation des sillons par la charrue, engrais 100% organique composé de fumier de vaches et de marcs de raisins, technique de confusion sexuelle. Toute l'année, c'est le travail manuel qui prime avec l'ébourgeonnage, l'effeuillage, les vendanges..., menés consciencieusement par les vignerons et vigneronnes.

Lors de la vinification, les innovations technologiques s'associent au naturel. Les récoltes sont triées par deux fois, pesées par un système électronique, puis un réseau de conduits à tableau synoptique permet de déterminer l'acheminement vers les cuves en bois (40%) ou ciment (60%), thermorégulées, pour une fermentation alcoolique naturelle due aux levures présentes sur les fruits. Les techniques de remontages et délestages permettent d'extraire les lies. Les fermentations malo-lactiques s'effectuent selon les cépages à 50% en barriques neuves avant les cinq étapes de l'assemblage. L'élevage du Grand Vin se poursuit sur 16 à 18 mois à 40% de barriques neuves et celui du Sarget de Gruaud-Larose dure 14 mois. Enfin, le laboratoire œnologique de la propriété permet d'analyser et de contrôler le processus vinicole pour élaborer les crus.

Historique du Château Gruaud-Larose

Les premières traces de la création du domaine par le chevalier Joseph Stanislas Gruaud datent de 1757, date à laquelle il acquiert une surface d'exploitation, désireux d'exporter son vin au monde entier. C'est en 1791 que le nom du château Gruaud-Larose prend sa forme actuelle, avec l'association du nom de son fondateur et de son héritier direct, Jean-Sébastien de Larose, devenu propriétaire. A sa mort, les descendants ne trouvant pas d'entente, le domaine est vendu aux enchères, prenant comme acquéreurs les négociants bordelais Balguerie, Sarget et cie. Le baron Sarget imagine alors la devise du château : « le roi des vins, le vin des rois ». Mais les nouveaux propriétaires se séparent rapidement partageant les parcelles et commercialisant ainsi deux vins aux noms des propriétaires : Gruaud-Larose Sarget et Gruaud-Larose Bethmann.

Après un siècle d'excellence, le classement de 1855 élève le château au rang du Deuxième Grand Cru Classé. S'ensuit dix années de prospérité grâce à la production de crus d'excellente qualité. Mais le domaine est successivement attaqué par le phylloxéra et le mildiou qui vont menés le vignoble à une longue période de crise. En 1917, Désiré Cordier acquiert le Château Gruaud-Larose Sarget et en 1935 le Château Gruaud-Larose Bethmann. Il s'investit pour reconstituer le domaine initial. En 1947, son petit fils modernise la gestion du vignoble qu'il développe et rénove. Les récoltes sont plus abondantes et l'encépagement planté à majorité en cabernet sauvignon rend des millésimes de très belle qualité bénéfique à sa notoriété retrouvée.

Dans les années 70, la nouvelle équipe composée de Georges Pauli, directeur technique, Philippe Carmagnac, maître de chai et Patrick Frédérique, chef de culture participent à l'élaboration d'une série de grands millésimes.

La société s'ouvre aux capitaux internationaux avec notamment l'investissement du groupe Suez. Puis, en 1993, c'est le groupe Alcatel Alsthom qui se porte acquéreur et décide alors de s'investir dans la rénovation de la propriété ; le château est restauré, les chais agrandis, mise à disposition d'une nouvelle technologie inédite dans le Médoc,... En 1997, la famille Merlaut acquiert le domaine dans l'optique de poursuivre le respect des traditions et de l'environnement tout en se dirigeant vers l'élaboration de grands vins ouverts au monde.

Informations techniques du Château Gruaud-Larose

- Taille vignoble : 82 ha

- Encépagement : 57% cabernet sauvignon, 30% merlot, 8% cabernet franc, 3% petit verdot, 2% malbec
- Densité : 700 000 pieds d'un seul tenant
- Sol et sous-sol : graves gūnziennes sur substrat argilo-calcaire
- Elevage : le Grand Vin dure de 16 à 18 mois à 40% en fût de chêne renouvelé par tiers tous les ans et celui du Sarget de Gruaud-Larose dure 14 mois
- Age moyen des vignes : 40 ans

CARACTÉRISTIQUES 2006 :

Un début d'année frais induisant un débourrement légèrement tardif. Un printemps sec et une floraison dans de bonnes conditions.

Un mois de juillet très chaud, induisant un arrêt de croissance végétative avant un début de véraison précoce. Un temps frais et couvert au mois d'aout provoquant un étalement de la véraison.

Un climat favorable à la fin de la maturation durant la première et la dernière décade de septembre.



CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

FICHE TECHNIQUE 2006

| MILLESIME 2006 | | | | | |
|--|---------------|---------------------------|--|---------------------|---------------|
| CLIMAT MILLESIME Un début d'année frais induisant un débourrement légèrement tardif. Un printemps sec et une floraison dans de bonnes conditions. Un mois de juillet très chaud, induisant un arrêt de croissance végétative avant un début de véraison précoce. Un temps frais et couvert au mois d'août provoquant un étalement de la véraison. Un climat favorable à la fin de la maturation durant la première et la dernière décade de septembre. | | | ASSEMBLAGE <p>Alcool : 12,8 % Acidité totale : 3,3</p> | | |
| STADES PHENOLOGIQUES | | | | | |
| | MERLOT | CABERNET SAUVIGNON | CABERNET FRANC | PETIT VERDOT | MALBEC |
| Pointes vertes | 14-avr | 16-avr | 12-avr | 18-avr | 13-avr |
| Début floraison | 30-mai | 02-juin | 29-mai | 06-juin | 31-mai |
| Début véraison | 30-juil | 01-août | 30-juil | 06-août | 31-juil |
| DATES DE RECOLTE | 19/09-23/09 | 25/9-6/10 | 23/09-25/09 | 28-sept | 23-sept |

| CONDUITE DU VIGNOBLE | | VINIFICATION MILLESIME | |
|--|--|--|--|
| Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), station météorologique (protection phytosanitaire), prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Réhaussage du palissage des vignes. Récolte manuelle, tri de la vendange sur tapis à la vigne et double tri lors de la réception de la vendange. Le vignoble est géré avec des méthodes agronomiques totalement respectueuses de l'environnement. (Implantation de haies, enherbement, pâturages par des moutons) | | Réception vendange : Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge, ...) | |
| SUPERFICIE : 82 ha | | Cuverie : 60% ciment 40 % bois (cuves thermo-régulées) | |
| TERROIR : Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans | | Fermentation alcoolique : Levures indigènes sélectionnées Températures de fermentation 31-33° | |
| DENSITE MOYENNE : 10 000 à 8 500 pieds par hectare | | Macération : 21 à 35 jours à température adaptée Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire | |
| PORTE-GREFFES : 3 309 ; 101-14 Riparia | | Pressurage : Pressoirs pneumatiques Mise en barriques au pressoir Dégustation et sélection de quatre vins de presse | |
| AGE MOYEN : 46 ans | | Fermentation malo-lactique : 50% en barriques grâce à un chai thermo-régulé et en cuves bois | |
| ENCEPAGEMENT VIGNOBLE: Cabernet Sauvignon 60% Merlot 31% Cabernet Franc 5,5% Petit Verdot 3% Malbec 1,5% | | Elevage : 16-18 mois en barriques renouvelées par tiers chaque année afin d'optimiser le fruit Bois de chêne français à grains fins séché à l'air pendant 36 mois Chauffe moyenne | |

Château Léoville Barton

Saint Julien
2e Grand Cru classé en 1855



LE MILLÉSIME 2008

ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME

75% Cabernet Sauvignon
23% Merlot
2% Cabernet Franc

DEGRÉ : 13°

DATES DES VENDANGES MANUELLES : Du 1er au 13 octobre

BARRIQUES NEUVES : 60%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La couleur violacée, les arômes entremêlés où se bousculent la prune confite, l'abricot et les épices, les saveurs charnues, puissantes, élégantes et raffinées, laissent un sentiment émerveillé, presque à la lisière de l'impalpable. La dégustation se poursuit sans rupture, comme une sorte de glissement : c'est un univers de soie par la richesse des tanins, leur subtilité, donnant la meilleure expression de ce terroir d'exception.

PRINCIPALES APPRÉCIATIONS

RVF 17.5
Vinum 18
Gilbert et Gaillard 97

Léoville Las Cases

Saint Julien
2e Grand Cru classé en 1855



RÉCOLTE 2014

Grand Vin de Léoville
du Marquis de Las Cases
SAINT-JULIEN-MÉDOC

Le Château Léoville Las Cases comprend deux propriétés avec des caractéristiques de terroir distinctes et produit par conséquent deux premiers vins de goûts différents, malgré une filiation évidente. Le Grand Vin de Léoville est issu des terroirs d'exception provenant du cadastre de l'ancien Domaine de Léoville. Ces terroirs se situent pour l'essentiel dans le Clos Léoville Las Cases, à la sortie du Bourg de Saint-Julien, en direction de Pauillac. L'expression complexe et aboutie des Cabernets Sauvignons et des Cabernets Francs confère au Grand Vin de Léoville du Marquis de las Cases une typicité totalement propre, très anciennement et universellement reconnue.

UNE HISTOIRE DÉBUTANT AU 17^e SIÈCLE

Le Domaine de Léoville, un des plus anciens vignobles médocains, appartient aux familles nobles françaises les plus fortunées et les plus influentes pour parvenir à celle de Las Cases. En conséquence de la Révolution française (expropriations des biens d'émigrés, création du partage égalitaire), le domaine fut divisé entre les années 1826 et 1840. Par une sorte de survivance du droit d'ainesse, Léoville las Cases qui représente les 3/5 et le cœur de l'ancien domaine fut alors créé.

Le terroir actuel du Grand Vin est donc le cœur historique du terroir d'origine, et ce depuis le 17^e siècle. Le portail, emblème de la propriété, s'ouvre sur un clos d'environ 55 ha entouré d'un mur de pierre délimitant son terroir et s'étendant du bourg de Saint-Julien jusqu'au Château Latour.

Depuis la fin du 19^e siècle, Léoville las Cases est géré par la même famille représentée actuellement par Mr. Jean-Hubert Delon, seul propriétaire.

UN TERROIR EXCEPTIONNEL ET INCLASSABLE

Le Clos Léoville las Cases renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de grave du Quaternaire sur sous-sols gravelo-sableux et graveleux-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde est responsable de cette unique diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques, par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité précoce des raisins et protège le vignoble du gel.

Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins : alimentation hydrique régulière mais limitée et faibles apports nutritionnels favorisent l'expression des grands Cabernets Sauvignons et Cabernets Francs qui arrivent toujours à leur quintessence. Ce terroir incomparable offre au Grand Vin sa personnalité unique !

Caractéristique du Vignoble

Appellation d'Origine Contrôlée : Saint-Julien

Superficie du vignoble : 98 hectares

Age moyen des vignes : 40 ans

Encépagement : Cabernet Sauvignon 66 % / Merlot 24 % / Cabernet Franc 9 % / Petit Verdot 1 %

Densité de plantation : 8 600 pieds / hectare

*Grand Vin de Léoville
du Marquis de Las Cases*

Note de dégustation 1989

ASSEMBLAGE Cabernet Sauvignon 60% Merlot 25% Cabernet Franc 12% Petit Verdot 3%

DATE DE VENDANGE : Du 5 au 25 septembre 1989

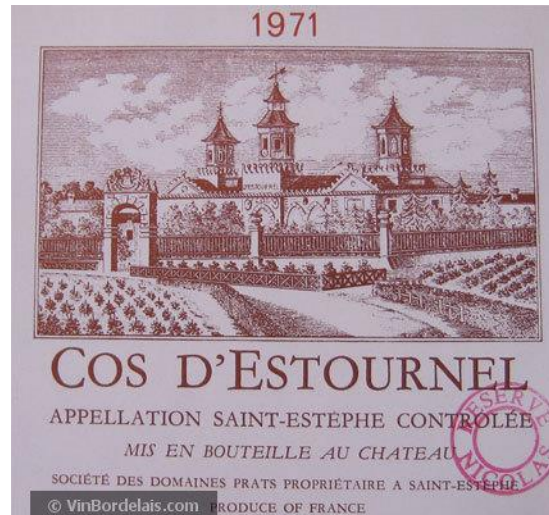
ANALYSES : Degré : 13,30 %vol. Acidité Totale : 3,72 gH2SO4

LE MILLÉSIME 1989

La floraison se déroula précocement suite à un mois de mai particulièrement chaud. L'été fut particulièrement ensoleillé et suivi d'un très beau mois de septembre qui permit de récolter chaque cépage à sa maturité optimale.

Château Cos D'estournel

Saint Estèphe
2e Grand Cru classé en 1855



Le **château Cos d'Estournel**, est un domaine viticole s'étendant sur 91 hectares, situé à Saint-Estèphe en Gironde. Cos d'Estournel est une AOC du Médoc faisant partie du vignoble de Saint-Estèphe, et classé parmi les Deuxièmes Grands Crus au classement de 1855.

Histoire du domaine

Le domaine fut fondé par Louis-Gaspard d'Estournel (1762-1853), qui hérita de vignes près du village de Cos en 1811. Le succès fulgurant dû à la qualité du vin, lui permet des exportations lointaines, notamment aux Indes, lui attirant le surnom de *Maharadjah*. En 1830, pour célébrer cela, il surmonte ses chais de pagodes chinoises, qui seront dès lors l'image exotique de Cos, et fait venir de Zanzibar une porte du XVII^e siècle¹. Louis-Gaspard d'Estournel doit en 1852, sous le poids de dettes, vendre le domaine qui passera de mains en mains au cours du XIX^e siècle, n'empêchant pas le classement en deuxième grand cru (et meilleur Saint-Estèphe) en 1855. En 1917, le domaine est racheté par Fernand Ginestet, qui durant tout le XX^e siècle avec ses petits-fils Prats, fera perdurer le prestige de Cos. Aujourd'hui Cos appartient à Michel Reybier (depuis 2000). Il est dirigé par Aymeric de Gironde. En 2006, une restauration des bâtiments a permis aux pagodes de retrouver leur aspect original.

Terroir

La vigne en face du château

Cos en gascon signifie *colline de cailloux*. Cos d'Estournel est donc placé sur un amoncellement de graves mêlées d'argiles calcaires. Cet excédent de graves, spécifique de Cos, oblige donc la vigne à plonger plus profondément ses racines pour puiser ses besoins

dans le sol. Faire souffrir la vigne donne de grands vins et Cos y arrive très bien. L'encepage est de 60 % cabernet-sauvignon, 40 % merlot, quelques pourcents de cabernet-franc. Les vignes étendues sur une trentaine de parcelles et d'une moyenne d'âge de 35 ans, sont plantées en forte densité à 9000 pieds/ ha. Seuls les plants de plus de vingt ans seront utilisés pour le premier vin.

Vin

La vendange est manuelle. L'assemblage de Cos varie selon les années. Seules les vignes âgées de plus de vingt ans sont utilisées pour le premier vin. La maturité de Cos ne s'atteint qu'après 10 à 30 ans, avec des longévités exceptionnelles pour les meilleures années. Voisin du château Lafite Rothschild, Cos est un très grand vin dans la lignée classique des plus prestigieux Bordeaux du Médoc. Le domaine produit de 200 000 à 380 000 bouteilles par année.

Cos produit un second vin appelé *Les Pagodes de Cos*, issu des vignes âgées de moins de vingt ans.

Informations techniques (Assemblage de 2012)

Assemblage 75% cabernet sauvignon, 22% merlot, 2% cabernet franc, 1% petit verdot

Elevage 70% barriques neuves

Rendement 31 hl/hectare

Alcool 13,79%

Château Cos d'Estournel

Le vignoble de Cos s'étend aujourd'hui sur 91 hectares. Sur les graves maigres des sommets et sur les versants sud, les Cabernet Sauvignon (60% du vignoble) trouvent leurs sols d'élection. Sur les pentes est et sur les côtes où le socle calcaire de Saint-Estèphe affleure, les Merlots (40% du vignoble) excellent.

Le pourcentage de Cabernet ou de Merlot dans chaque millésime varie bien sûr selon le climat de l'année qui favorise tour à tour l'un ou l'autre.

Pour obtenir l'allongement ligneux et le faible rendement par pied qui donneront le 'Grand Goût', la plantation est dense (8.000 à 10.000 pieds à l'hectare selon les parcelles) et l'âge moyen du vignoble élevé (35 ans environ).

Seuls les vins provenant de vignes de plus de vingt ans porteront le nom de Château Cos d'Estournel.

La tradition du travail manuel

Chaque vigneron a la responsabilité personnelle de 45.000 pieds de vigne dont il assume chaque année tous les soins. Ces façons culturales sont pour l'essentiel manuelles.

La vendange est bien sûr elle aussi manuelle et c'est à la main que les raisins, recueillis dans des cagettes spéciales, seront rigoureusement triés.

La géologie

Le mot ‘Cos’ signifie, en vieux gascon, ‘la colline de cailloux’. La colline de Cos dresse, en effet, sur les rives de la Gironde un impressionnant amoncellement de graves du Quaternaire, arrachées aux lointaines montagnes du Massif Central et des Pyrénées, et déposées sur le socle calcaire de Saint-Estèphe par le retrait du fleuve primordial.

Modelées par l'érosion en croupes bien drainées, ces graves exceptionnellement profondes constituent une véritable curiosité géologique et l'un des plus précieux terroirs du monde : il oblige, en effet, les vignes d'âge plantées sur ses sommets à plonger très profondément leurs racines dans le sol aride.

C'est cet allongement ligneux qui, ralentissant le cours de la sève, en concentre les sucres et donne au vin de Cos son goût si particulier.

La géographie et le climat

Entre Pauillac et Saint-Estèphe, séparée de Château Lafitte par la ‘jalle’ (ruisseau) du Breuil, la colline de Cos domine la Gironde de près de vingt mètres.

Bordé à l'ouest par l'océan atlantique et à l'est par la Gironde, le terroir de Cos bénéficie d'un microclimat, agissant comme un régulateur et évitant les excès de températures.

Louis Gaspard d'Estournel

Le maharadjah de Saint Estèphe

Né en 1762 sous Louis XV et mort en 1853 sous Napoléon III, à l'âge alors remarquable de 91 ans, Louis Joseph Gaspard Lacoste de Maniban Marquis d'Estournel n'eut qu'une passion : Cos.

Ayant hérité de quelques vignes près du village de Cos, il reconnaît, en 1811, la qualité de leur vin et décide de les vinifier à part.

Très vite, le vin de COS D'ESTOURNEL dépasse les cours des crus les plus prestigieux et s'exporte jusqu'aux Indes.

Louis devint ‘le Maharadjah de Saint-Estèphe’. Pour célébrer ses conquêtes lointaines, il surmonta ses chais de pagodes exotiques, donna à Cos des fêtes éblouissantes et offrit aux grands de ce monde de précieuses bouteilles de Cos, ‘retour des Indes’.

En 1852, pliant sous le poids des dettes engagées pour étendre et embellir son domaine, Louis dû vendre Cos au banquier londonien MARTYNS. Autorisé par MARTYNS à demeurer sur les terres qu'il avait tant aimées, il y mourut en 1853, deux ans avant la suprême consécration de son œuvre : le Classement impérial de 1855 qui porta COS D'ESTOURNEL en tête des Saint-Estèphe.

En 1869, Martyns céda COS D'ESTOURNEL à des aristocrates d'origine espagnole, les Errazu, qui le revendirent en 1889 aux frères Hostein.

En 1917, COS D'ESTOURNEL fut racheté par Fernand Ginestet, grande figure du négoce bordelais. Ses petits-fils Jean-Marie, Yves et Bruno PRATS en héritèrent.

Le Château COS D'ESTOURNEL appartient aujourd'hui et ce, depuis 2000, à Monsieur Michel REYBIER qui, sous le signe de la pérennité, de la recherche de l'excellence par le travail, a souhaité poursuivre l'œuvre avant-gardiste entamée par Louis Gaspard d'Estournel.

COS d'Estournel

Un Grand Cru peut exprimer un style. Comme un romancier sait être même et différent à travers ses œuvres, un Grand Cru, à travers ses millésimes, peut exprimer un style.

Cos d'Estournel est devenu, aux yeux des Amateurs de Grands Vins, l'archétype d'un certain style d'élégance virile où la puissance n'exclut ni la grâce ni la suavité.

Impressionnant dans sa jeunesse par l'intensité de sa structure et l'éclat de son fruit, le vin de Cos d'Estournel évolue lentement pour atteindre à sa complète maturité (entre 10 et 30 ans) un fondu et une complexité aromatique admirables.

Les grands millésimes peuvent atteindre des longévités exceptionnelles, dépassant le siècle.

On peut encore boire aujourd'hui des Cos 1870 et les trouver remarquables !

COS D'ESTOURNEL 2003

CABERNET SAUVIGNON : 70%

MERLOT : 27%

CABERNET FRANC : 1%

PETIT VERDOT : 2%

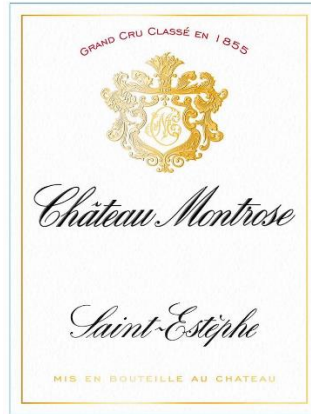
Malgré la chaleur accablante de 2003, grâce à l'enracinement profond du vignoble, les baies ont pu maintenir une grande fraîcheur, tout en apportant une richesse exceptionnelle. Son nez flamboyant, sa finale fraîche et chaleureuse à la fois séduisent tout autant que la persistance fabuleuse de ses arômes qui se révèlent en crescendo.

97/100 – ROBERT PARKER

17,5/20 – JANCIS ROBINSON

Château Montrose

Saint Estèphe 2e Grand Cru classé en 1855



Le Domaine

Il n'est pas fréquent qu'un cru classé s'agrandisse de 22 hectares d'un seul coup. C'est pourtant ce qui est arrivé à Montrose, dont les propriétaires, la famille Bouygues, a acquis en 2010 une très belle parcelle contiguë au cru, issue du terroir de Phélan Ségur. Une partie de ces vignes est entrée dans la constitution de Montrose 2010. D'importants travaux au chai et à la cuverie se terminent, ce qui donnera à Montrose l'outil qu'il mérite. En attendant, Jean-Bernard Delmas et ses équipes ont parfaitement pris leurs marques et le cru a gagné, ces dernières années, en précision, sans pour autant perdre son corps légendaire. Lorsque l'année est chaude et sèche, comme ce fut le cas en 2003, 2009 ou 2010, Montrose est à la fête et peut, grâce à son exceptionnel terroir, produire un des meilleurs vins du Médoc. La famille Bouygues est également propriétaire du château Tronquoy-Lalande, voisin de Montrose.

Le premier vin

Encépagement: Cabernet-Sauvignon : 65 %, Merlot : 30 %, Cabernet franc : 4 %, Petit Verdot : 1 %

Commentaires de dégustation

Robe dense, profonde, pourpre. Vin droit, ample et puissant. Bonne équilibre entre l'onctuosité d'un vin fruité aromatiquement riche et complexe et la netteté de la trame tannique qui confère longueur et soyeux à ce vin de garde. La finale d'une grande précision est d'une douceur exceptionnelle. Grand potentiel de garde.

Le second vin

Année de création : 1986

120 000 bouteilles (35 % du total)

Encépagement : Cabernet-Sauvignon : 44 %, Merlot : 56 %

Commentaires de dégustation

Robe : violine (jeune). Nez complexe de cassis, violette et framboise. Bouche nette, longue et élégante sur des notes florales, griotte et moka. Vin harmonieux, puissant et long. Vin très classique.

Note de dégustation du 2011:

Bu en 2021 avec Nag, Aurèle et YO. « Top, à carafer. Un peu fermé à l'ouverture, Peut encore vieillir 5 ans »