

Saint-Estèphe: Clos d'Estournel 2009 2e cru classé



Description:

L'hiver sec et le début du printemps tout aussi sec ont entraîné un démarrage tardif de la vigne. Or, très vite, les températures sont remontées, au point de rejoindre celles du millésime 2003 où la pluviométrie fut moindre. Le millésime 2009 avait donc l'ensemble des caractères d'un millésime exceptionnel. Les 65% de cabernet-sauvignon, les 33% de merlot, les 2% de cabernet-franc ont tiré toute leur quintessence cette année. Le Cos d'Estournel 2009 est un vin extravagant, puissant et velouté à la fois. Des notes de fruits noirs au nez dominant et donnent un vin pulpeux et généreux avec un côté frais. La bouche de ce Saint-Estèphe est riche, pleine et possède de la race et du caractère. La structure tannique est riche d'un grain fin mais d'une grande densité. Le vin a du volume, de la sève, de la fraîcheur. Cos d'Estournel 2009 est une grande bouteille appelée à vieillir sans difficulté des décennies.

SUPERFICIE de la Parcelle : 67 ha

Mode de culture : Raisonnée.

Vendanges : vendanges sévèrement triées, le travail de vinification dans le chai (repensé au cours des années 2000) se fait par gravité. Les températures sont strictement contrôlées et le vin est élevé dans des barriques de chêne neuves pendant 18 mois.








Accord Mets/Vins: Marbré de ris de veau au foie gras, Cèpes farcis à la bordelaise, Omelette aux truffes, perdreaux rôtis aux raisins, Canard sauvage à la bigarade, Camembert au Calvados

Région: BORDEAUX

Appellation: Saint-Estèphe

Cépage: 65% cabernet-sauvignon, 33% merlot, 2% cabernet-franc

Le nez évoque les fruits noirs très mûrs ; la bouche possède un volume et une densité hors norme, avec une immense masse tannique. Le plus surprenant est l'équilibre, car le vin demeure digeste

 Parker	 J. Robinson	 Decanter	 Wine Spectator	 R. Gabriel	 J. Suckling	 Vinous - A. Galloni
100/100	17/20	93/100	97/100	20/20	98/100	91/100

**Bethmale en mendiant,
caramel balsamique**