

COS D'ESTOURNEL



MILLÉSIME 2025

2025,
profondeur et éclat

Au cours d'une année marquée par une précocité devenue le fil conducteur du millésime, tous nos terroirs d'argile et de graves ont su pleinement s'exprimer, privilège des grands millésimes.

C'est avec beaucoup de fierté que je vous présente ce vin à la maturité parfaitement aboutie, porté par sa densité remarquable et son énergie.

Un très grand vin dont l'expression nous procure déjà beaucoup d'émotions.

Michel Reysser

Journal d'un millésime au scénario climatique idéal

Octobre 2024 – mars 2025 : débourrement précoce

Au sortir d'un hiver plus sec que la normale, les sols encore chauds favorisent un débourrement précoce. Cette avance végétative pose les bases d'une précocité qui sera un véritable fil conducteur du millésime.

Avril 2025 : recharge hydrique

Les pluies de Pâques, particulièrement abondantes entre le 19 et le 21 avril (115 mm), rechargent efficacement les sols et constituent un élément crucial pour la suite du cycle.

Mai – juillet 2025 : floraison rapide et homogène

La floraison se déroule dans d'excellentes conditions, sous un climat ensoleillé : rapide et homogène, elle compense en partie la faible fertilité héritée de 2024.

Les jours longs du mois de juin combinés à des températures élevées (dont 12 jours > 30 °C), jouent pleinement leur rôle dans « l'horloge de la vigne » et accentuent encore la précocité du cycle.

La période est dominée par un temps chaud et sec, avec seulement 100 mm de précipitations cumulées sur trois mois. Un épisode pluvieux de 25 mm les 20 et 21 juillet intervient à un moment clé, juste avant la véraison, évitant tout stress excessif.

Août 2025 : chaud et sec !

Le mois se caractérise par des conditions chaudes et sèches, avec de faibles précipitations et 15 jours > 30 °C. Un épisode pluvieux salutaire, du 28 au 31 août, apporte 70 mm d'eau et marque un tournant net : la fin des épisodes de fortes chaleurs.

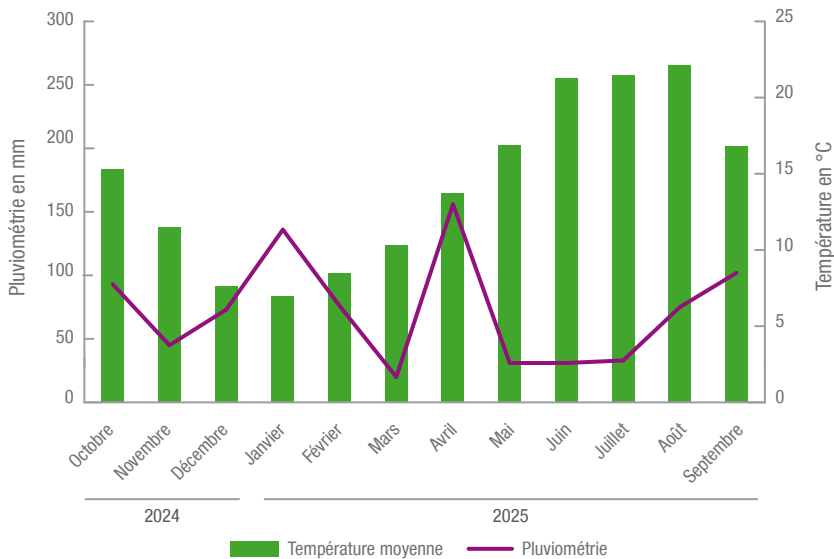
Cet épisode évite toute déshydratation des baies et contribue à l'affinement des peaux à quelques jours des vendanges, favorisant l'extraction de la couleur et la maturation des tannins.

Parallèlement, l'influence de l'océan Atlantique joue pleinement son rôle de régulateur, avec de fortes amplitudes thermiques jour/nuit et seulement deux nuits > 20 °C, conditions idéales pour la préservation du fruit et de la couleur.

Septembre 2025 : vendanges historiquement précoces

La vigne ralentit naturellement sa photosynthèse en phase finale de maturation, modulant la production de sucres et expliquant un degré alcoolique mesuré.

A la dégustation des baies, l'intensité du fruit impressionne : les vendanges débutent tôt, le 3 septembre. Elles se déroulent dans des conditions optimales, sans risque de surmaturation.





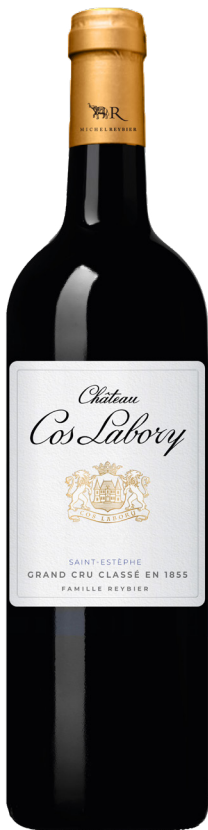
D'ESTOURNEL

COS

ANALYSE DES VINS	% Alcool	Acidité Totale	PH	IPT	% Barriques Neuves
Château Cos Labory	13.40	3.3	3.63	76	20
G d'Estournel	12.97	3.4	3.62	70	15
Pagodes de Cos	13.61	3.2	3.62	71	20
Cos d'Estournel	13.25	3.1	3.68	81	50
Pagodes de Cos Blanc	12.87	4.5	3.09		12
Cos d'Estournel Blanc	13.17	4.9	3.00		6

VENDANGES	Début	Fin
Cos d'Estournel Blanc	25 Août	3 Septembre
G d'Estournel	1 Septembre	19 Septembre
Cos d'Estournel	3 Septembre	19 Septembre
Château Cos Labory	4 Septembre	20 Septembre

Château Cos Labory 2025, éclatant



Tous les sols d'argile et de graves ont tiré leur épingle du jeu en 2025, c'est l'apanage des grands millésimes.

C'est dans ces conditions que le Château Cos Labory engage son évolution stylistique avec notamment une proportion de Cabernet Franc plus importante.

À la dégustation, le vin se montre accessible sans être simple, d'une grande pureté avec un fruit éclatant, gage de plaisir dès sa jeunesse.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 34%
Cabernet Franc 11%



G d'Estournel 2025, harmonieux



Avec un début de vendanges au 1^{er} septembre, le vignoble du nord Médoc très réactif, véritable baromètre du millésime, donne le ton.

Initiées depuis 2012, les plantations de Cabernet Sauvignon à haute densité apportent désormais complexité et profondeur à ce millésime.

Grâce à une acidité parfaitement préservée et un degré alcoolique contenu, le vin se distingue par un touché tendre et délicatement sucré, des tanins veloutés et une énergie remarquable.

ASSEMBLAGE

Merlot 59%, Cabernet Sauvignon 37%,
Cabernet Franc 3%, Petit Verdot 1%



Pagodes de Cos 2025, généreux



Pagodes de Cos, « *l'autre Grand vin de Cos d'Estournel* », est issu de son propre terroir avec des vignes d'environ 40 ans d'âge moyen.

Les sols pour certains tardifs, ont été particulièrement performants dans les conditions précoces du millésime, permettant d'atteindre sereinement une maturité idéale.

À la dégustation, le vin séduit par son éclat, son intensité et sa remarquable allonge. La bouche, salivante et persistante, est portée par des Merlots marqués par la tension et la précision.

ASSEMBLAGE

Merlot 62%, Cabernet Sauvignon 35%,
Petit Verdot 2%, Cabernet Franc 1%



Cos d'Estournel 2025, iconique



Le travail sans relâche des sols graveleux, engagé dès le mois de juillet, a permis de conserver l'eau nécessaire à la vigne.

Jamais les vendanges n'avaient débuté aussi tôt depuis plusieurs décennies : cette précocité historique a contribué à cette maturité pleinement aboutie.

Cos d'Estournel 2025 conjugue harmonie, densité et énergie, sans aucun excès.

La dégustation révèle un fruit éclatant magnifiquement préservé associé à une texture onctueuse et des tannins fondus.

Ce vin d'anthologie offrira dès ses premières années un plaisir immédiat à la dégustation sans renoncer à son immense potentiel de garde.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 39%,
Petit Verdot 1%



Pagodes de Cos Blanc 2025, gourmand



Les terroirs argilo-calcaires du nord Médoc, surgreffés en 2020 en Sauvignon et Sémillon Blanc, entrent aujourd'hui pleinement en production et s'imposent comme des composantes majeures de l'assemblage, complétant les terroirs graveleux d'origine.

Les rendements maîtrisés apportent une densité et une richesse remarquables au vin. Fruit de plus de 20 ans d'expérience dans l'élaboration des vins blancs, Pagodes de Cos Blanc 2025 se distingue par son caractère gourmand et accessible.

Le Sémillon apporte de la rondeur, tandis que les sols calcaires préservent fraîcheur et équilibre.

ASSEMBLAGE

Sémillon 67%, Sauvignon Blanc 33%



Cos d'Estournel Blanc 2025, distingué



Avec des vendanges les plus précoces depuis la création de Cos d'Estournel Blanc en 2005, ce sont les terroirs argilo-calcaires qui ont tiré leur épingle du jeu dans ces conditions chaudes et sèches.

Les sols graveleux, plus sensibles à ce climat solaire, ont pour autant bien résisté grâce à une récolte limitée. La Gironde a par ailleurs joué un rôle régulateur, atténuant les excès liés à ces conditions ensoleillées.

La place du Sémillon s'affirme cette année, apportant profondeur, tandis que les terroirs calcaires garantissent une grande fraîcheur et une tension remarquable.

Cos d'Estournel Blanc 2025 se révèle ainsi racé et très distingué, porté par un équilibre lumineux.

ASSEMBLAGE

Sauvignon Blanc 56%, Sémillon 44%





2025,
Depth and Éclat

During a year characterized by early development of the vine, our clay and gravel terroirs reached a consummate form of expression, a privilege reserved for only the finest vintages.

I am very proud to share these wines with you. A demonstration of perfect maturity, remarkable density and energy, 2025 is an exceptional vintage.

They are wines that stir the soul.

Michel Reybier

Journal of the 2025 Vintage: Ideal Weather Conditions

October 2024 – March 2025: Early Bud Break

At the end of a drier-than-usual winter, the estate's soils were still warm, which led to early bud break. Early development would remain a defining characteristic of the vintage throughout the year.

April 2025: Water Replenishment

Particularly abundant rainfall at Easter—115 mm of precipitation between April 19 and 21—effectively replenished the estate's soils with water, laying the groundwork for what would follow.

May – July 2025: Rapid, Homogenous Flowering

Sunny conditions fostered rapid, uniform flowering, partly compensating for low bud fertility that resulted from the 2024 growing cycle.

Long days in June, combined with high temperatures (including 12 days over 30°C), played a vital role in the vine's biological clock, further heightening its tendency to develop ahead of schedule.

Hot, dry weather remained the trend, with only 100 mm of total precipitation over three months.

25 mm of rainfall on July 20 and 21 came at a crucial moment, just before veraison, precluding any possibility of excessive water stress.

August 2025: Hot and Dry!

The month of August was characterized by hot, dry weather, with low precipitation levels and 15 days above 30°C.

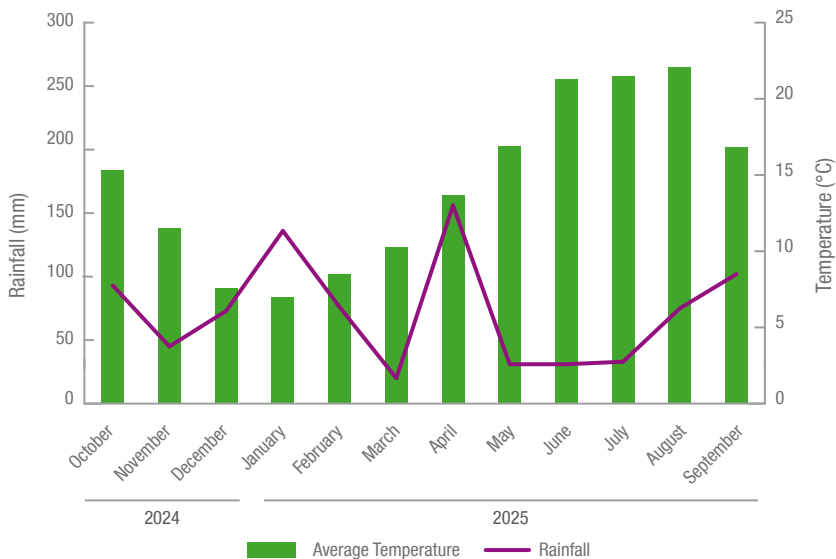
70 mm of rain fell between August 28 and 31 in a timely reprieve, marking a decisive turning point as high temperatures came to an end.

This episode of rainfall prevented grapes from drying out and helped skins thin just days before the harvest, promoting color extraction and ripening of the tannins. The Atlantic Ocean played an essential role in regulating conditions: wide fluctuations in temperature from day to night—with only two nights above 20°C—provided the perfect context for preserving fruity aromas and color.

September 2025: An Exceptionally Early Harvest

Photosynthesis slowed naturally during the final phase of ripening, modulating sugar production and resulting in moderate alcohol content.

Upon tasting, the estate's grapes revealed impressive, intense aromas of fruit. The harvest began early, on September 3, and took place under ideal conditions, without any risk of overripening.





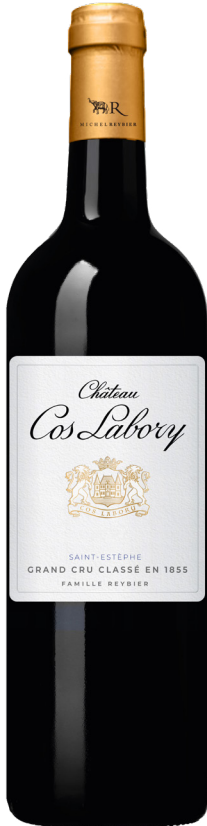
D'ESTOURNEL

COS

ANALYSIS	% Alcohol	Total Acidity	PH	TIP	% New Barrels
Château Cos Labory	13.40	3.3	3.63	76	20
G d'Estournal	12.97	3.4	3.62	70	15
Pagodes de Cos	13.61	3.2	3.62	71	20
Cos d'Estournal	13.25	3.1	3.68	81	50
Pagodes de Cos Blanc	12.87	4.5	3.09		12
Cos d'Estournal Blanc	13.17	4.9	3.00		6

HARVEST	Start	End
Cos d'Estournal Blanc	August 25	September 3
G d'Estournal	September 1	September 19
Cos d'Estournal	September 3	September 19
Château Cos Labory	September 4	September 20

Château Cos Labory 2025, Dazzling



The clay and gravel soils fared particularly well in 2025—an appanage of the most exceptional vintages—setting the scene for Château Cos Labory to begin evolving its style, particularly to include a greater proportion of Cabernet Franc.

Château Cos Labory 2025 is enjoyable without being simplistic, an extremely pure vintage with dazzling fruit, a delight even when young.

BLEND

Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 34%
Cabernet Franc 11%



G d'Estournel 2025, Harmonious



Harvest of this extremely responsive vineyard in the northern Médoc, a veritable bellwether, began on September 1, setting the tone for the vintage.

First introduced in 2012, high-density plantings of Cabernet Sauvignon now bring complexity and depth to the wine.

Thanks to perfectly preserved acidity and moderate alcohol content, the vintage is distinctive for its tender, delicately sweet mouthfeel, velvety tannins and remarkable energy.

BLEND

Merlot 59%, Cabernet Sauvignon 37%,
Cabernet Franc 3%, Petit Verdot 1%



Pagodes de Cos 2025, Generous



Cos d'Estournel's "other grand vin," Pagodes de Cos is crafted from vines that are forty years old on average, cultivated on a specific, dedicated terroir.

The soils—some favoring late development—yielded excellent results for this early-developing vintage, as they made it possible to wait for grapes to reach ideal ripeness.

The vintage is captivating for its vibrancy, intensity and remarkable length. Mouth-watering on the palate, it is underpinned by the tension and precision of the estate's Merlot.

BLEND

Merlot 62%, Cabernet Sauvignon 35%,
Petit Verdot 2%, Cabernet Franc 1%



Cos d'Estournel 2025, Iconic



From July onwards, relentless efforts on the estate's gravel soils made it possible to maintain essential water supplies.

It had been decades since harvest had begun so early, and this highly unusual precocity allowed the grapes to reach consummate ripeness.

Cos d'Estournel 2025 is harmonious, dense and full of verve, without any excess.

Truly magnificent, it offers splendid aromas of fruit, creamy texture and velvety tannins.

It is a legendary vintage, one that promises immediate delight early on while also offering great cellaring potential.

BLEND

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 39%,
Petit Verdot 1%



Pagodes de Cos Blanc 2025, Delectable



Top-grafted with Sauvignon Blanc and Sémillon in 2020, the limestone-clay terroirs of the northern Médoc have now reached full yield and count among the core components of the blend, a lovely counterpoint to the original gravel terroirs.

Carefully managed yields bring remarkable density and richness to the vintage. The fruit of more than twenty years' experience crafting white wines, Pagodes de Cos Blanc 2025 is singularly succulent and approachable.

Sémillon brings roundness to the wine, while grapes cultivated on limestone soils deliver freshness and balance.

BLEND

Sémillon 67%, Sauvignon Blanc 33%



Cos d'Estournel Blanc 2025, Distinguished



Harvested earlier than ever before since the creation of Cos d'Estournel Blanc in 2005, the clay-limestone terroirs excelled in the hot, dry weather.

Despite greater sensitivity to high temperatures, the estate's gravel soils held their own thanks to a limited harvest. The Gironde Estuary contributed a certain equilibrium, tempering excessively sunny conditions.

The vintage is marked by a decisive portion of Sémillon that brings depth and texture to the blend, and the grapes grown on limestone terroirs deliver great freshness and remarkable tension, for a very distinguished, elegant wine with radiant balance.

BLEND

Sauvignon Blanc 56%, Sémillon 44%





DESTOUANEL

MOS



COS D'ESTOURNEL

爱诗途

2025,

深邃与璀璨

在这一年里，早熟成为了贯穿整个年份的主线，而我们所有黏土与砾石风土的葡萄园都得到了充分的展现，这正是伟大年份的特权。

我怀着无比自豪的心情向您呈现这款葡萄酒，它拥有完美成熟的果实，兼具非凡的浓郁度与充沛的能量。

这是一款顶级佳酿，其展现出的风采已然带给我们无尽的感动。



关注爱诗途公众号发送“2025期酒”
至公众号对话框，
即可获得独家相关信息！



小红书账号

米歇尔·雷比尔

www.estournal.com



Livret primeurs



En Primeur booklet



www.michelreybier.com



Download our app!

COS D'ESTOURNEL . 33180 Saint-Estèphe . France . www.estournel.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 «Leyssac» . 33180 Saint-Estèphe . France . www.lamaison-estournel.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
LA RÉSERVE PRIVATE HOMES . Bordeaux - Genève - Val d'Isère - Ramatuelle - Paris . www.lareserve.com/private-homes