



CHÂTEAU COS LABORY

SAINT-ESTÈPHE

Cinquième Grand Cru Classé

Un vrai domaine familial où parents et enfants œuvrent avec authenticité à l'épanouissement du cru depuis déjà près d'un siècle...

Histoire

L'origine de son nom vient donc de sa situation géographique et du nom de François Labory, propriétaire jusqu'en 1845. Monsieur d'Estournel en fera ensuite l'acquisition avant de le revendre à un banquier anglais, Charles Martyns en 1852. C'est finalement George Weber qui rachète la propriété dans les années trente, avant de la léguer à sa fille et son gendre, François AUDOY en 1959. En 1971, le couple acquiert également le cru voisin, Château Andron Blanquet. Leurs fils travailleront quelques années à leurs côtés sur les deux domaines avant que Bernard, l'aîné prenne les rênes des propriétés. Homme de terrain à la force tranquille et rassurante, il vit à Saint-Estèphe depuis toujours et incarne parfaitement son cru.

Terroir

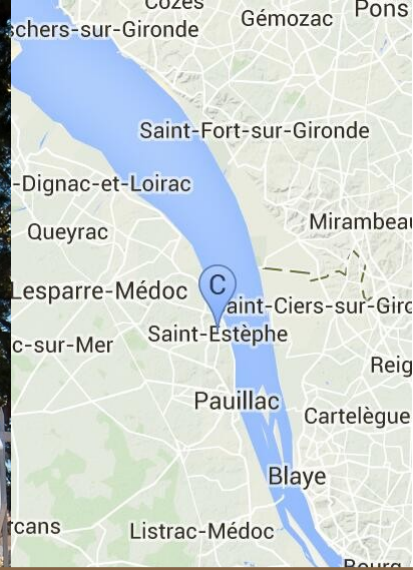
Ce vignoble de dix-huit hectares, posé sur la colline de Cos, bénéficie d'un terroir de graves quaternaires et d'un drainage remarquables. "Pour en extraire le meilleur, je veille à parfaire millésime après millésime l'adéquation entre parcelles et cépages et je choisis des porte greffes à vigueur faible et une densité de plantation élevée." Le vignoble est complanté des cépages traditionnels.

Carte



Adresse

Château Cos Labory
FR-33180 Saint-Estèphe
www.cos-labory.com



CHÂTEAU COS LABORY 2009

SAINT-ESTÈPHE

Cinquième Grand Cru Classé

“Nous n'optons jamais pour la facilité ou l'exubérance et vinifions des vins justes, équilibrés et sincères.” Cette philosophie familiale, doux mélange de sagesse et de force, se retrouve dans la signature de Cos Labory.

Propriétaire	Famille AUDOY
Superficie	18 ha
Âge du vignoble	35 ans
Densité	8700 pieds/ha
Assemblage	Cabernet-sauvignon : 60% Merlot : 35% Cabernet franc : 5%
Terroir	Graves, Calcaire
Agriculture	Traditionnelle
Garde	21 ans
Service	17 °C



Vinification

Au fil du temps, l'évolution s'est faite en douceur à travers des investissements techniques conséquents, notamment un cuvier ultra-moderne et un nouveau chai. Mais la modernité est également venue de l'envie de faire des vins à la fois aptes au vieillissement et accessibles jeunes. Notamment en optant pour une vinification à basse température pour garder et extraire le fruit.

Dégustation

Les vins de Cos Labory allient puissance et élégance, ils ont la structure typique de Saint-Estèphe.

CHÂTEAU COS LABORY 2009

SAINT-ESTÈPHE

Cinquième Grand Cru Classé

Récompenses



87-88+/100
Robert Parker



90/100
Wine Spectator



17/20
Decanter



91/100
Wine Enthusiast



95/100
Gilbert et
Gaillard



17/20
GaultMillau

Revue de presse

Robert Parker • 87-88+/100 • Apr 2010

Much more narrowly defined than most 2009s, the opaque purple-colored Cos Labory reveals some jagged, raspy tannins. Although it appears to have plenty of concentration, its disjointedness is worrisome. (Tasted once.)

Decanter • 17/20 • 25/04/2010

Dense purple red, finely concentrated blackcurrant nose, quite smoky, good fleshy yet firm Cabernet/Merlot blend and fine elegant length. Drink 2014-24.

Gilbert et Gaillard • 95/100 • 12/03/2012

Robe grenat soutenu, nuances pourpres. Qualité de fruit au nez, pur et plaisant. Boisé discret vanillé. Belle attaque fruitée, bouche ample aux tanins fins, souple et veloutée. Finale ferme sur le bois. Légère amertume.

Wine Spectator • 90/100 • Mar 31, 2012

This is nicely rendered, with mulled plum and smoldering tobacco flavors that show a lacing of pastis, all wrapped with notes of baker's chocolate and singed iron. There's a smoky rusticity on the finish, but with enough flesh and length for balance. Drink now through 2019. 8,700 cases made. –JM

Wine Enthusiast • 91/100 • 8/9/2010

Barrel sample. Tough tannins over juicy fruit. The wine has great ripeness as well as freshness. The intensity of the blackcurrant is considerable.

GaultMillau • 17/20

Dans le style gourmandise, il peut monter sur le podium avec ses notes de pralin, de rose, de cassis bien mûr et ses belles épices tendres puis chaleureuses. Un vin de plaisir, plein de charme.