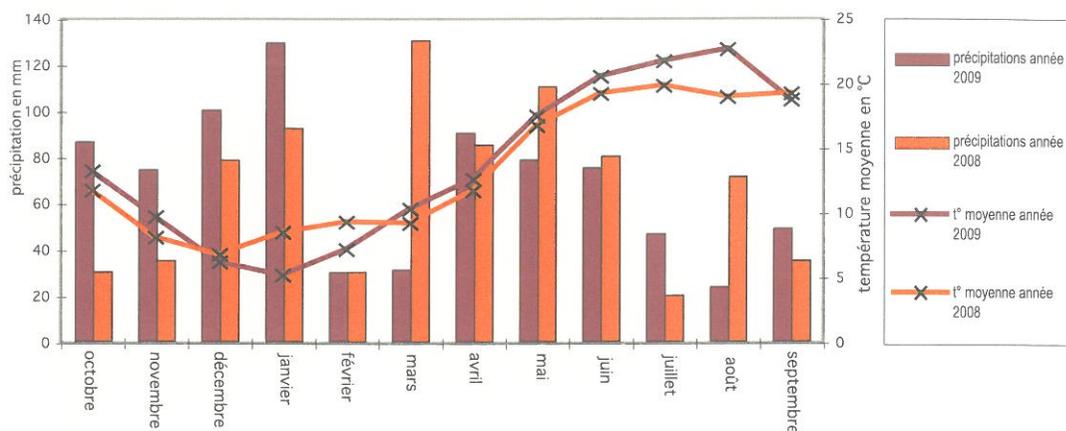


Conditions climatiques:

- L'hiver et le début du printemps sont froids et secs, ce qui entraîne un démarrage tardif de la vigne.
- A partir de début mai les températures sont en nette augmentation.
- Entre le 1^{er} et le 31 août, les températures sont même supérieures à la moyenne des dix dernières années et au fameux millésime 2003 !
- C'est avant tout la faible pluviométrie qui rend ce millésime exceptionnel.



- La floraison débute dans de bonnes conditions début juin, notamment sur nos vieux merlots souvent sensibles au millerandage.
- Début septembre, nous mesurons des degrés alcooliques potentiels déjà élevés.
- A la mi septembre, les indices pluviométriques sont comparables à ceux de 2005. Ceci explique la richesse en tanins des raisins.

Stades phénologiques:

	2008	2009
floraison	8 juin	2 Juin
véraison	14 Août	7 Août

Viticulture:

- Les conditions climatiques excessives du début d'été (forte chaleur) ont pour effet un retard inhabituel des maturités des tanins, voire un blocage de leur évolution, sur certaines parcelles graveleuses. (phénomène comparable au début du mois d'août 2003)
- L'épaisseur des pellicules et le stress hydrique semblent gêner l'assouplissement des tanins et nous poussent à attendre des degrés potentiels pouvant dépasser 14%.
- Toutefois, la fraîcheur des sols argileux de Cos combinée aux précipitations de la mi-septembre faciliteront l'assouplissement des tanins et leur bonne maturité.

Vendanges:

	début de récolte	fin de récolte
Merlot	Vendredi 25 Septembre 2009	Jeudi 1 ^{er} Octobre 2009
Cabernet Sauvignon	Lundi 5 Octobre 2009	Samedi 10 Octobre 2009
Cabernet franc	Vendredi 2 Octobre 2009	Vendredi 2 Octobre 2009

Les vendanges se déroulent sous un grand soleil du premier au dernier jour.

Vinifications:

- Dès le début des fermentations, les tanins qui se libèrent sont épicés avec notamment un caractère 'crayeux' très original. L'alcool élevé permet des fermentations plus lentes que d'habitude et un travail d'extraction plus précis. Il donne de la rondeur et de l'épaisseur au vin.
- Le système gravitaire intégral de notre nouveau cuvier a permis de dompter une matière première exceptionnellement riche.

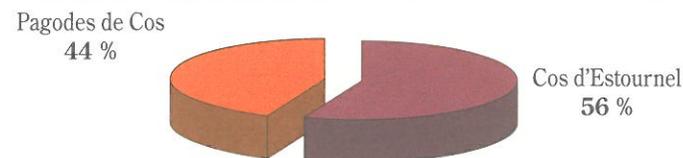
Assemblages:

	cab. sauvignon	merlot	cab. franc	petit verdot	% barriques neuves
Cos d'Estournel	65%	33%	2%	0%	80%
Pagodes de Cos	69%	30%	0%	1%	50%

Analyse des vins:

	% d'alcool	acidité totale	pH	IPT
Cos d'Estournel	14,5	3,1	3,69	99
Pagodes de Cos	14,5	3	3,72	77

Proportion de grand vin et de second vin



Rendement moyen du millésime: 33 hl/hectare

Nos premières impressions:

Au final, les vins sont épais, sans lourdeur ni agressivité. La richesse tannique cohabite avec la fraîcheur et les épices que sait donner le terroir de Cos. De plus Cos d'Estournel 2009 a un caractère crayeux très original et inhabituel.