



## Cos d'Estournel – sklizeň (2025)

*Rok 2025 slibuje veškerý půvab a harmonii těch nejlepších ročníků Château Cos d'Estournel.*

Ačkoli rok 2025 byl charakterizován převážně slunečnými podmínkami, hrozny na panství dosáhly pozoruhodné rovnováhy a bohatosti díky včasným deštům, vlivu severní části apelace Médoc a výjimečné schopnosti révy přizpůsobit se okolnostem.

Po neobvykle suché zimě zůstala půda ve vinici teplá, což vedlo k časnému rašení pupenů. Tím byl nastaven rytmus celého ročníku – révy se po celé vegetační období vyvíjely s předstihem. Od dubna panovalo horké a suché počasí, 30. května byl zaznamenán rekordní teplotní vrchol 32,8 °C. V červnu se teploty vyšplhaly nad 30 °C hned dvanáctkrát a dlouhá období veder pokračovala i v červenci a srpnu.

Navzdory horkému počasí však réva dosáhla rovnováhy díky srážkám, které přišly v několika klíčových okamžicích: 115 mm deště o Velikonocích doplnilo zásoby vody v půdě, a 25 mm srážek 20. července podpořilo rychlé a rovnoměrné dozrávání hroznů (véraison). Další 70 mm deště mezi 28. a 31. srpnem zabránilo dehydrataci a přispělo k zjemnění slupek hroznů jen pár dní před sklizní. Atlantický oceán navíc pomohl udržet rovnováhu ročníku – během sezony panovaly výrazné rozdíly mezi denními a nočními teplotami, přičemž pouze dvě noci přesáhly 20 °C.

Kvetení proběhlo velmi rychle a za ideálních podmínek, zhruba o týden dříve než obvykle. Rovnoměrnost pozorovaná při kvetení se potvrdila i při véraison (změna barvy hroznů), které skončilo koncem července, a následně i při sklizni, jež začala 3. září nejranějšími hrozny Merlotu.

Během celého vegetačního cyklu vykazovala réva mimořádnou schopnost adaptace. Nízká plodnost pupenů – způsobená chladným a vlhkým počasím při kvetení – vedla k menšímu počtu menších hroznů. Brzký nástup sucha umožnil révám připravit se na vodní stres tím, že omezily velikost bobulí a vytvořily menší listy. V době zrání navíc dokázaly zpomalit fotosyntézu, čímž regulovaly tvorbu cukru a tím i konečný obsah alkoholu.

Hrozny se ukázaly jako výjimečně kvalitní – intenzivní, precizní a živé, bez jakékoli těžkopádnosti či přebytku. Pečlivě zvolené termíny sklizně, která proběhla během pouhých dvou a půl týdne, umožnily zachovat čistotu a eleganci ovoce. Výsledná vína jsou smyslná, s dlouhým dozvukem a mimořádnou rovnováhou mezi zářivým ovocným projevem a hladkými, sametovými tříslovinami.

Každá odrůda v tomto ročníku vyjadřuje především místo svého původu, a to platí o ročníku 2025 dvojnásob: Merlot vínu dodává napětí a Cabernet Sauvignon sametovou strukturu. Každá složka tak zosobňuje identitu Cos d'Estournel ještě výrazněji než vlastní odrůdový charakter, což sklep mistrům poskytlo mimořádnou svobodu při výsledné kupáži.

Po boku legendárních ročníků 2005 a 2015 se ročník 2025 zařazuje mezi jeho slavné předchůdce – povýšený mimořádnou rovnováhou a pulzujícími ovocnými aromaty.

Chateau Cos d'Estournel  
Bordeaux 10.10.2025



## Cos d'Estournel - Vendanges (2025)

*2025 promises all the splendor and balance of the finest vintages of Cos d'Estournel.*

Although the year was characterized by solar conditions, the estate's grapes reached remarkable balance and opulence thanks to timely rainfall, the influence of the Médoc peninsula and their particular ability to adapt.

As an unusually dry winter came to a close, the soils in the vineyard were still warm, which led to early bud break. And this set the pace for the vintage: the estate's vines would continue to develop ahead of schedule throughout the growing cycle. From April, hot, dry weather was the norm, followed by a record-breaking temperature of 32.8 °C on May 30. The vineyard also saw twelve days above 30 °C in June and extended periods of heat in July and August.

The vines nonetheless reached a state of equilibrium as hot weather was tempered by rain at several crucial moments: 115 mm of precipitation at Easter replenished the soils with water, and 25 mm of rainfall on July 20 fostered rapid, homogenous veraison. 70 mm of precipitation between August 28 and 31 prevented dehydration and contributed to the thinning of the grapes' skins just days before harvest. The Atlantic Ocean also helped balance the vintage, which experienced major differences between daytime and nighttime temperatures, with only two nights warmer than 20 °C!

In this context, flowering took place very rapidly and under ideal conditions, a week ahead of schedule. The homogeneity observed at flowering was confirmed at veraison, which came to an end late July, and at harvest, which began on September 3 with the earliest ripening Merlot.

Throughout the growth cycle, the vines demonstrated an outstanding ability to adapt. The low fertility of the buds—a result of cool, damp weather during flowering in 2025—yielded fewer and smaller clusters of grapes. The early onset of dry weather allowed the vines to prepare for water stress by limiting grape size and developing smaller leaves. And they were able to slow photosynthesis during ripening, regulating sugar production and ultimately alcohol content.

The grapes proved exceptional in quality: intense, precise and vibrant, without any heaviness or excess. Meticulously chosen dates for the harvest, which was condensed into a period of two and a half weeks, allowed the teams to preserve the purity and elegance of the fruit. The wines are voluptuous, with a long finish and outstanding balance between dazzling fruit and smooth, velvety tannins.

### Cos d'Estournel - Vendanges (33)

Each varietal is an expression of the place where it has grown and this is especially true of the 2025 vintage: the Merlot bring tension to the wine and the Cabernet Sauvignon, velvety texture. And each incarnates the identity of Cos d'Estournel even more so than the defining characteristics of the varietal, which allowed for incredible freedom during blending.

After the 2005 and 2015 vintages, 2025 stands out among its illustrious predecessors, sublimated by extraordinary balance and vibrant aromas of fruit.

