



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

COSSE MAISONNEUVE, Cahors LE COMBAL 2021

75 cl Rouge Sud-Ouest AOC Cahors



La note Le Meilleur Du Vin

92/100

Entre rigueur biodynamique et émotion pure, Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve signent des vins d'une précision chirurgicale. Des cuvées qui tutoient l'excellence et font exploser les compteurs des critiques !

L'association de Mathieu Cosse, brillant oenologue et ancien rugbyman, fou de grands vins et de gastronomie, et de Catherine Maisonneuve, une des viticultrices les plus idéalistes de ce pays, nous donne quelques-uns des vins les plus complets et les plus sincères de Cahors, au sommet de l'appellation. Certifié bio, le vignoble forge des vins de grande intensité, bien élevés, élégants, à l'image des plus beaux bordeaux. Ce grand style se lit dans toutes les cuvées sans exception et l'on sent une réelle maîtrise du sujet. Les grandes cuves notamment fixent pour Cahors des normes élevées de densité de matière et de potentiel de garde, dont la remarquable cuvée la-marguerite, mais la cuvée la-fage a déjà toutes les marques d'un vrai vin de terroir. On ne peut qu'être enchantés des progrès et du résultat perçu ! (Bettane & Desseuve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Cosse Maisonneuve est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 4*/5 au guide Bettane & Desseuve (producteur de très haute qualité). Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Cosse Maisonneuve (Cahors, Sud-Ouest)

Le vin

Le domaine Cosse Maisonneuve a œuvré pour faire du malbec le raisin désirable qui a droit de cité parmi les grands de ce monde. Dès la première cuvée, on perçoit cette trame unique que donne ce raisin dans un déroulé de tanins francs et sapides; son fruit roule sur le réglisse. (RVF, millésime 2020, noté 92/100)

Nez expressif, belle finesse de boisé. Attaque nette, bouche suave, très belle finesse, tanin élégant, belle suavité, fruité intense, charnu et frais, belle longueur fruits noirs. (RVF, millésime 2016, 95/100)

La presse spécialisée en parle

L'association de Mathieu Cosse, brillant œnologue et ancien rugbyman, fou de grands vins et de gastronomie, et de Catherine Maisonneuve, une des viticultrices les plus idéalistes de ce pays, nous donne quelques-uns des vins les plus complets et les plus sincères de Cahors, au sommet de l'appellation. Certifié bio, le vignoble forge des vins de grande intensité, bien élevés, élégants, A l'image des plus beaux bordeaux. Ce grand style se lit dans toutes les cuvées sans exception et l'on sent une réelle maîtrise du sujet. Les grandes cuves notamment fixent pour Cahors des normes élevées de densité de matière et de potentiel de garde, dont la remarquable cuvée la-marguerite, mais la cuvée la-fage a déjà toutes les marques d'un vrai vin de terroir. On ne peut qu'être enchantés des progrès et du résultat perçu ! (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

En 1999, Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse reprennent des vignes sur les éboulis calcaires de Lacapelle-Cabanac, qu'ils développent jusqu'à atteindre 28 hectares aujourd'hui. La gamme se définit par un équilibre irréprochable, révélateur de fruits à la juste maturité. La nature préservée par la biodynamie depuis de longues années favorise la maturation lente et sereine des raisins, renforcée par la vision des vignerons, la confiance qu'ils ont dans leurs terroirs et leur aptitude à dénicher la parcelle d'exception, de celles que l'on reconnaît dans La Marguerite et Sidérolithe.

Les vins : des entrées de gamme jusqu'aux cuvées d'exception qui vieillissent avec brio, tout est parfaitement en place. À commencer par Le Combal, un malbec sur le fruit, douceur des tanins et parfums floraux, disponible sur l'heure. Des deux La Fage, 2018 est presque prêt : parfum floral et tanins gracieux qui s'exposent juteux et texturés par les calcaires du sol ; 2020, lui, est encore dans l'antichambre de son évolution : arômes de jus de viande, floral, épices et tanins moelleux. Vieilles vignes greffées sur une partie du coteaux aux éboulis calcaires de Lacapelle-Cabanac, Les Laquets se montre encore balbutiant : il pose des notes primaires et une allonge minérale qui annonce une longue garde. Son négatif, Le Sid, propose la richesse des argiles du sidérolithiques associées à une ambiance minérale presque saline. L'ensemble de la gamme possède une identité particulière qui tient autant à la précision des maturités qu'à un terroir remarquable. On pense en particulier à celui de La Marguerite, poche d'argile ferrugineuse source de longévité et d'esthétisme. On sort de l'appellation et du malbec avec Abstèmes s'Abstenir, savoureux gamay, Sidérolithe, extraordinaire cabernet franc vinifié en solo, à la texture très "Cosse-Maisonneuve". (RVF, domaine incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 92-95/100
- **Cépage** : 100% malbec
- **Appellation principale** : AOC Cahors
- **Terroir** : Surface 3 ha, sol galets de quartz et limons drainant de deux et troisième terrasse.
- **Vignoble** : Vignes de 25 ans, 5000 pieds à l'hectare, rendements 45hl/ha, vendange en vert en juillet si besoin
- **Viticulture** : Certifié biologique Ecocert & biodynamie Demeter
- **Vinification** : Raisins entiers, pigeage manuel, cuvaisons longues, non levuré
- **Elevage** : 12 mois en barriques de un et deux vins, non filtré et non collé
- **Millésime** : 2021
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2030
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, passage en carafe conseillé