



LE MEILLEUR DU VIN

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

COSSE MAISONNEUVE, Cahors "LA MARGUERITE" 2019 jéroboam

300 cl Jéroboam Rouge Sud-Ouest AOC Cahors



La note Le Meilleur Du Vin 97-98/100

Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve travaillent dans le respect du vivant et attachent une attitude perfectionniste à tous les niveaux de l'élaboration des vins. Ces passionnés produisent des vins sains et purs qui se veulent être l'expression la plus juste et aboutie du terroir dont ils sont issus. Leurs vins s'expriment avec de l'équilibre, de la race, de la complexité, de la persistance aromatique et une énergie que seule la biodynamie permet d'obtenir. Nous sommes ici, avec les vins du Domaine dans l'exception et l'excellence viticole.

1999, Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse reprennent des vignes sur les éboulis-calcaires de Lacapelle-Cabanac, qu'ils développent au fur et à mesure jusqu'à atteindre 28 hectares aujourd'hui. La gamme, toutes cuvées confondues, se définit par un équilibre irréprochable, révélateur de fruits à la plus juste maturité. La nature, préservée par une agriculture en biodynamie depuis 18 ans, favorise une maturation lente et sereine des raisins, renforcée par la vision des vignerons, leur bon sens et la confiance qu'ils ont dans leurs terroirs. Ils ont un don pour dénicher la parcelle d'exception comme celle de la Marguerite et plus récemment de la cuvée Sidérolithe. Depuis 2017, toutes les cuvées sont produites à 100 % à partir des raisins du domaine. Le profil excessif du 2018 ne transparaît pas dans les vins, qui s'expriment en liberté, sans excès, rappelant l'extrême justesse de la viticulture. Des entrées de gamme jusqu'aux cuvées d'exception qui vieillissent avec brio, tout est parfaitement en place. (RVF)

Cosse Maisonneuve est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 4*/5 au guide Bettane & Desseauve (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)

Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve reprennent en 1999 des vignes sur les éboulis-calcaires de

Lacapelle-Cabanac. Ils développent le domaine qui atteint à ce jour 17 ha. La biodynamie, pour l'intégralité du domaine depuis 2011, est incontournable pour exprimer l'énergie du terroir et obtenir des vins les plus fins possibles.

Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve travaillent dans le respect du vivant et attachent une attitude perfectionniste à tous les niveaux de l'élaboration des vins. Ces passionnés produisent des vins sains et purs qui se veulent être l'expression la plus juste et aboutie du terroir dont ils sont issus. Leurs vins s'expriment avec de l'équilibre, de la race, de la complexité, de la persistance aromatique et une énergie que seule la biodynamie permet d'obtenir. Nous sommes ici, avec les vins du Domaine dans l'exception et l'excellence viticole.

Le vin

La cuvée "La Marguerite" est élaboré exclusivement à partir de cépage Malbec. Elle est issue d'un assemblage de 4 petites parcelles situées sur une boutonnière de 2,5 ha constituée d'argiles rouges de qualité exceptionnelle qui confère au vin un velouté de texture absolument unique. Ce terroir est particulièrement riche en minerais de fer, avec une constitution complexe et très particulière en oligo éléments qui expliquent le caractère floral et épicé si particulier et envoûtant de la cuvée "La Marguerite".

Enfin pour clore la gamme, la Marguerite 2019 déroule son bouquet ou s'entremêlent les fleurs et les fruits, sous une note de feuille de tabac et cette intense sensation graphite qui rythme la naissance de chaque millésime de ce terroir inouï d'argiles rouges et minerais de fer, les sidérolithiques. (RVF, millésime 2019, noté 98/100)

La sensualité est à son paroxysme. Puissance intense et gourmande sur une bouche presque saline aux touches de graphite et au tanin granuleux, presque sablé, frais et mentholée. Grande bouteille de garde. (RVF, millésime 2018, noté 98/100)

Des massales de malbec posées sur une poche d'argile construisent la sensualité puissante de cette cuvée gorgée de sève, à la puissance fondue dans une masse en expansion. Le tanin superbe, intelligent, bordant, serré, élégant, donne à cette cuvée haut perchée toute la dynamique souhaitée. Grande cuvée de garde, elle possède tout les atouts des meilleurs rouges du moment. (RVF, millésime 2018, noté 96/100)

La fluidité du nez s'exprime sur une fraîcheur complexifiée par la maturité parfaite d'un raisin et sur des tanins lumineux, racé et stylés. La fluidité du vin et sa profondeur emportent la dégustation et une finale sans fin. Marguerite réunit toutes les qualités plus une, il vieillit à la perfection. (RVF, millésime 2017, noté 97/100)

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)

Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse se sont rencontrés sur les bancs de l'école, où ils ont eu l'idée de produire des grands vins de Cahors. En 1999, ils reprennent des vignes sur les éboulis-calcaires de Lacapelle-Cabanac qu'ils développent au fur et à mesure jusqu'à atteindre 25 ha, plantés de malbec et de cabernet franc. La remise en place et le respect des sols a toujours été leur ligne de conduite. Au bout de

18 ans de culture biodynamique, les sols sont en place et les maturités des raisins optimales. Les troisièmes terrasses de Cahors, les argiles à éboulis calcaires et les sols sidérolithique donnent naissance à des assemblages de malbec et de cabernet franc étiquetés en VDF, et verront bientôt apparaître des cuvées en blanc (à partir de chardonnay et de chenin). La parcelle de la Marguerite offre le parangon du malbec floral, complexe et épicé. Sidérolithe, leur nouvelle cuvée, est une belle expression de cabernet franc sur le plateau argilo-calcaire.

Les vins : pour introduire les vinifications Cosse-Maisonneuve, la cuvée Abstème s'Abstenir 2020 croque le fruit épanoui d'un gamay juteux et riche, produit sur les calcaires du Quercy. Les cuvées Solis et Le Sid 2018 affichent une grande justesse : Le Sid dispose d'un atout floral et d'une fraîcheur tirée des argiles rouges ; les tanins pourront encore gagner en souplesse avec les années. 2019 est un millésime qui fait du bien à Cahors en général et au domaine en particulier : les malbecs s'emploient à afficher le fruit le plus percutant possible dès les premières cuvées : La Fage 2019 n'impose rien de moins qu'un fruit spontané dans une bouche juvénile où toutes les cases de la gourmandises sont cochées. Mais ce qui saute au nez, c'est la précision des Laquets qui, en 2019, s'expose sur des notes crayeuses et florales. Sa profondeur et son tanin intense témoignent du style parfait et régulier de la viticulture et des vinifications. Le travail du cabernet franc trouve son punctum dans Sidérolithique 2019 qui, après aération, pose un ensemble athlétique et racé ; dans son tanin minéral, les calcaires se dévoilent. Pour clore la gamme, La Marguerite 2019 déroule un bouquet où s'entremêlent les fleurs et les fruits, une note de feuille de tabac et cette intense sensation de graphite qui rythme la naissance de chaque millésime de ce terroir inouï d'argiles rouges et de minerais de fer, les sidérolithiques. (RVF, domaine incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 98/100
- **Cépage** : 100% malbec
- **Appellation principale** : AOC Cahors
- **Terroir** : Parcelle de 60 ares d'argiles riche en fer.
- **Vignoble** : Vignes plantées en 2001, sélection massale de Malbec issue de vignes centenaires et préphylloxériques.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Cuvaïson réalisée dans de petites cuves betons, fermentation conduite en levures indigènes avec toujours un respect du raisin et de son intégrité, l'extraction est douce et modérée.
- **Elevage** : L'élevage est effectué intégralement en barriques neuves de un vin ou deux vins. Le pourcentage de bois neuf est toujours dose et adapte a chaque millésime. Le choix des bois, de la chauffe des barriques est draconien, il vise au respect absolu du fruit.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2036
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer 4h avant de consommer