



Producteur : Cosse-Maisonneuve

Couleur : Rouge

Appellation : Cahors

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Nom du propriétaire : Mathieu Cosse / Catherine Maisonneuve

Géologie du sol : galets de quartz et argiles drainantes de Deux et troisième terrasse

Superficie : 3 ha

Encépagement : Malbec (90%), Merlot (7%) et Tannat (3%)

Âge moyen des vignes : 25

Vinification : En cuverie inox avec contrôle des températures / Remontages / Cuvaisons 3 semaines environ

Élevage : 14 mois en barriques de 1 et 2 vins

Conservation : 5 ans

Le domaine :

C'est en 1999 que Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse s'installent sur les coteaux de Lacapelle-Cabanac, le long du Lot. Leur but : élaborer à partir d'un grand cépage, le malbec, sur un grand terroir, Cahors, des vins empreints de finesse et d'élégance, à la fois structurés, profonds et digestes.

Méticuleux et passionnés, ils travaillent avec respect de la biodiversité et de l'intégrité des sols. Le vin se fait surtout à la vigne dont le travail est assuré en biodynamie depuis les débuts.

Revue de presse :

Nick Hamilton, *Les conseillers du vin*, May 2021

Une maison fiable, les vins de Cosse-Maisonneuve livrent toujours la marchandise. Un superbe Cahors logiquement dominé par le malbec (90%) avec l'apport non négligeable du merlot (7%), pour sa texture veloutée et le tannat pour sa structure. Le nez typique séduit grâce à ses arômes de fruits des champs, de graphite et de réglisse noire. Un vin de terroir offrant matière et structure, tout en demeurant équilibré malgré des tannins un brin fermes. L'amateur de Cahors sera comblé. A boire dès maintenant où mettre en cave quelques années (3 à 5 ans). Les simples grillades de bœuf lui iront à merveille.

<https://lesconseillersduvin.ca/cahors-le-combal-2016-domaine-cosse-maisonneuve/>

Véronique Rivest, *La Presse*, Jan 2021

Les vignerons Catherine Maisonneuve et Mathieu Cosse travaillent de façon très naturelle, à la vigne et au chai, et élaborent sans conteste certains des meilleurs vins de Cahors. Le malbec entre leurs mains s'exprime avec puissance, certes, mais aussi toujours avec profondeur et fraîcheur. Leur «petite» cuvée offre un excellent rapport qualité-prix. Un nez fin dévoile des arômes de fruits noirs, de mûres et de bleuets, auxquels s'ajoutent des nuances de terre noire, de violette, de mine de crayon. La bouche est riche et dense, mais sans lourdeur, très sapide et fraîche. Des tanins modérés, mais fermes, apportent juste ce qu'il faut d'astringence et s'étirent sur une finale à l'impression caillouteuse. Tout indiqué pour un confit de canard, un magret, un cassoulet, une côte de bœuf. Il se garde aussi très bien ouvert sur deux jours. Garde: de 4 à 6 ans

https://plus.lapresse.ca/screens/b02c7a01-1665-4317-9435-89c73dc7dbd6__7C__0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

Le Combal est purement délicieux en 2016. Une touche d'acidité volatile se fond bien à l'ensemble, rehaussant les graines de fenouil, le cuir et les fleurs séchées. Un vin plein, très complet et étonnamment long (vu son prix), qui décline en bouche un tapis de saveurs très expressives de mûres. Il s'avère aussi rassasiant par sa mâche que par sa finale minérale et désaltérante. Superbe!

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Oct 2020

Catherine Maisonneuve est une excellente viticultrice et Mathieu Cosse est l'un des vinificateurs français les plus brillants de sa génération. Les jus de malbec fermentent sous l'action des levures indigènes, avec du soufre en doses homéopathiques et donnent un Combal purement délicieux en 2016. Un vin très complet et étonnamment long (vu son prix), qui décline des parfums très expressifs, rehaussés d'une touche d'acidité volatile. Il s'avère aussi rassasiant par sa mâche que par sa finale minérale et désaltérante. Superbe!

<https://www.journaldemontreal.com/2020/10/30/les-vieux-routiers-du-vin-nature>