



Producteur : Cosse-Maisonneuve

Couleur : Rouge

Appellation : Cahors

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Nom du propriétaire : N/A

Encépagement : Malbec (100%)

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. Meticuleux 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 :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Sep 2021

Bien évidemment, cette cuvée n'en est qu'à ses premiers gazouillis et à ses balbutiements. Au-delà — disons dans 8, 10 ou 12 ans —, les tanins riches, mûrs, abondants, enveloppés et savoureux d'aujourd'hui tapisseront sans doute une bouche devenue veloutée. Pour le moment, un grand rouge ennobli par son élevage princier.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/629484/le-canon>

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

****GRAPPE D'OR****

Catherine Maisonneuve est une viticultrice rigoureuse et ultratalentueuse. Matthieu Cosse est l'un des

vinificateurs français les plus brillants de sa génération. Les vins qu'ils signent ensemble depuis 1999 me donnent chaque année l'impression d'être toujours un peu plus achevés. La parcelle Les Laquets est située en haut de La Fage – une autre cuvée vendue à la SAQ. Le nez compact du 2016 annonce un vin concentré, qu'il faudra avoir la patience d'attendre. L'attaque est dense, les tanins soyeux, tissés très serrés; les arômes se révèlent avec l'aération, soulignés d'une exquise sensation de salinité qui, comme aime le rappeler Mathieu Cosse avec son accent du Sud-Ouest, est «la marque des grands terroirs». Oubliez-le en cave jusqu'en 2026-2029.