



**Producteur :** Cosse-Maisonneuve

**SAQ (CCNP) :** 14047336

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 99.75 \$

---

**Appellation :** Cahors

**Pays :** France

**Région viticole :** Sud-Ouest

**Nom du propriétaire :** Mathieu Cosse et Catherine Maisonneuve

**Encépagement :** Malbec (100%)

**Âge moyen des vignes :** 10 ans.

---

**Aspect gustatif :** Un vin dual, à la fois extrêmement soyeux et d'une puissance incroyable, avec une concentration remarquable qui n'a pourtant rien d'excessif en jouant avant tout sur la finesse. Une pureté de fruit exceptionnelle (mûre, myrtille, réglisse) et un potentiel de garde presque sans limites!

---

**Conservation :** Vin de garde.

---

---

### 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 :

**Le comité de dégustation de la RVF, La Revue du vin de France, Jul 2024**

40 cuvées qui mettent en valeur les cépages de leur région

Vous recherchez une interprétation particulièrement remarquable du savagnin jurassien, du sauvignon ligérien ou du cinsault languedocien? Voici quarante cuvées de toutes les régions qui magnifient leurs cépages respectifs.

[...]

Le malbec selon Karine Valentin

D'autres l'appellent auxerrois ou côt. Outre-Atlantique, il donne aux rouges argentins un timbre exotique, mais à Cahors, sur les calcaires du Kimméridgien, les marno-calcaires du Lot et les terres rouges du

sidérolithique, le malbec livre son âme profonde, savoureuse, sensuelle et souvent rude dans sa jeunesse. D'un caractère affirmé, il se prête aussi aux vinifications douces pour produire des vins à ouvrir jeunes. En vieillissant, jusqu'à vingt ans, le raisin s'efface pour laisser vibrer les sols. Les argiles rouges et ferrugineuse qui voient naître le cahors La Marguerite du domaine Cosse Maisonneuve exposent sa stature aristocratique.

<https://www.larvf.com/40-cuvees-qui-mettent-en-valeur-les-cepages-de-leur-region,4872600.asp>

**La Revue du vin de France, Guide vert 2022, Sep 2021**

Coup de cœur

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 tous les atouts des meilleurs rouges du moment.

**La Revue de vin de France, Guide vert 2021, Sep 2020**

Coup de cœur

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.