CAHORS LE COMBAL

2021 · Rouge · France / Sud-Ouest



Producteur : Cosse-Maisonneuve
SAQ (CCNP) : 10675001
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 24.20 $

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 terrasses.
Superficie : 3 ha
Encépagement : Malbec (90%) et Merlot (10%)
Âge moyen des vignes : 25 ans.

Vinification : En cuverie inox avec contrôle des température / Remontages / Cuvaisons 3 semaines environ.
Élevage : 14 mois en barriques de 1 et 2 vins.

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 :

La revue du vin de France (contributeurs), Guide des meilleurs vins de France 2026, Sep 2026

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Mar 2025

Matthieu Cosse a la carrure de ses vins. Épaulé, droit dans la forme et d'équerre dans le fond, Matthieu a le malbec bien en bouche. C'est franc, épuré, redoutablement vrai. Les cuvées - La Fage, Les Laquets et celle-ci - procèdent par types de terroirs (pour 9 parcelles identifiées) avec orientation en biodynamie, sans collages ni filtrations. Ce Combal, étoffé d'une touche de merlot et de tannat, livre un rouge authentique qui éclate par son fruit et sa teneur en bouche, avec ce qu'il faut de rondeur et de fermeté, d'une texture de grain épatante. L'archétype du bon cahors. Quand le boire ? À son meilleur d'ici 5 ans ***

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-99e?utm_campaign=email-post&r=44ixie&utm_source=substack&utm_medium=email

Véronique Rivest, La Presse, Jul 2024

C'est un cahors classique du fait de sa couleur violacée profonde et de ses arômes sombres de mûre, de terre, avec des notes sanguines et un éclat floral. Mais avec la touche particulière de Cosse Maisonneuve et, surtout, un travail irréprochable à la vigne et au chai qui donne des vins pleins de vitalité, où puissance et fraîcheur s'entremêlent avec grâce. Très expressif, Le Combal 2021 offre des arômes complexes. La bouche, dense et serrée, fait preuve de matière et de tenue, avec des tanins modérés, fins et fermes, et toujours cet éclat, cette grande fraîcheur. Une valeur sûre, qui est toujours d'un excellent rapport qualité-prix et qui profitera d'un passage en carafe. Fait pour la table, il accompagnera viandes rouges et saucisses grillées, confit de canard, hamburger à l'agneau.
Garde: de 3 à 4 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-06-29/les-vins-de-la-semaine.php

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Sep 2023

Le Sud-Ouest de la France est l'une des régions les plus bucoliques du pays et un repère pour les gourmets… et les gourmands! C'est aussi peut-être l'une des régions viticoles françaises les plus sous-estimées. Le pays des cahors, jurançon, madiran, irouléguy, gaillac, marcillac et bergerac a pourtant tellement à offrir, et il le fait souvent à prix d'aubaine.
Le vignoble du Sud-Ouest s'étend sur environ 50 000 hectares et dix départements, depuis le Massif Central jusqu'aux Pyrénées et à la frontière espagnole. Le merlot et le sauvignon blanc occupent bien de petits morceaux de ce très vaste jardin, mais l'essence du Sud-Ouest et son identité profonde reposent surtout sur sa grande diversité ampélographique, riche de 300 cépages, dont près d'une centaine sont autochtones. Envie d'un peu d'exotisme et de dépaysement en cette rentrée ? Vous trouverez dans les mauzac, duras, manseng, courbu, len de lel, fer servadou, négrette, tannat et malbec autant de remèdes à l'ennui.
Le Combal 2019 s'inscrit dans la continuité des derniers millésimes: un peu bourru à l'ouverture, mais on ne peut plus séduisant après quelques minutes dans le verre. Les saveurs se développent beaucoup à l'aération, flirtant autant avec le minéral qu'avec le fruit noir, le poivre, le sapinage et la violette. Déjà très bon, mais sa structure tannique compacte et sa longueur en bouche me laissent croire qu'il sera encore meilleur dans 5-7 ans. Un achat d'enfer pour la cave ou pour une pièce de viande saignante.

https://www.journaldemontreal.com/2023/09/14/5-vins-du-sud-ouest-de-la-france-qui-gagnent-a-etre-connus