



**Producteur :** Cosse-Maisonneuve

**SAQ (CCNP) :** 10675001

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 22.40 \$

---

**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%) et Merlot (10%)

**Âge moyen des vignes :** 25

---

**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. 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 :

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>

Yves Mailloux, Club es dégustateurs de grands vins, Apr 2024

Cépages: 90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat

SAQ #: 10675001

[...]

Alcool: 13%

Sucre: 2 gr/litre

Servir: 16° Celsius

Carafe: 20 min

À boire: 2024-2028

Provenance: échantillon reçu

C'est en 1999 que le couple Mathieu Cosse et Catherine Maisonneuve démarre leur domaine viticole.

Mathieu, ancien joueur de rugby, est diplômé de l'Institut d'œnologie de Bordeaux, alors que Catherine qui a déjà travaillé au Château Léoville Las Cases, possède un BTS (Brevet de Technicien Supérieur) en viticulture, ainsi qu'un diplôme en œnologie.

Après avoir démarré avec 5 hectares sur les éboulis calcaires de Lacapelle-Cabanac, ceux-ci cultivent la vigne de nos jours sur 28 hectares recouverts de galets de quartz et aux sols argilo-calcaires.

Si le Malbec y est majoritaire, on y retrouve également du Merlot, du Cabernet Franc, du Tannat et du Gamay.

L'âge moyen de ces vignes est de 40 ans et la majorité sont cultivés selon les préceptes de la biodynamie.

Plus de 100,000 bouteilles sont élaborés chaque année et le répertoire se décline en vins rouges d'entrée de gamme (La Fage, Le Combal), de moyenne gamme (Les Laquets), jusqu'aux cuvées d'exception (La Marguerite, Abstène, Carmenet, Sédérolithe, etc.)

Si 4 de ces cuvées ont été référencées au Québec, seulement 2 de celle-ci ont actuellement des inventaires significatifs (voir ici).

Dans la vidéo de la Revue du Vin de France qui suit, Raymond Litis décrit avec beaucoup de précision ce qui caractérise la cuvée Le Combal, qui est le vin mentionné en titre.

[...]

Après avoir été vendangés à la main, les raisins sont mis à vinifier pendant 3 semaines en cuves inox à température régulée.

Le vin est ensuite durant 14 mois en barriques de chêne français usagées de second et de troisième usage.

[...]

[Accord met et vin]

Salade à l'orange et cuisse de canard confit

Notes de dégustation:

Un vin au profil étonnamment polyvalent avec la nourriture, proposé à bon prix.

Se présentant vêtu d'une robe pourpre et sombre, plusieurs penseront avoir affaire à un vin lourd et très corsé. Ce vin insiste à nous prodiguer ses attirants arômes fruités (cerise noire, framboise, myrtille), émaillés de notes végétales nobles et rehaussés d'une pointe de réglisse et de très fines notes épicées et boisées. La dégustation démontrera qu'il s'agit en fait d'un vin équilibré et souple faisant preuve d'une grande finesse et même d'élégance. La bouche suit, mettant le fruit de l'avant, en faisant un vin très facile à boire si servi légèrement rafraîchi.

Pour découvrir ce qu'est la quintessence des meilleurs vins de Cahors et ce, à prix plus que correct.

Il pourra non seulement se mesurer à des viandes rouges d'une certaine robustesse (gibier, canard, bœuf, etc.), mais également à des viandes plus fines (porc. veau, agneau).

[Accords met et vin]

Bavette de bœuf, piments et poivrons grillés  
Risotto de filet de porc à l'asiatique

<https://clubdgv.blogspot.com/2024/04/le-combal-cosse-et-maisonneuve-cahors.html>

**Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Aug 2023**

Ce superbe Cahors est élaboré majoritairement avec le malbec (+90%), et offre un excellent rapport prix-plaisir. Nez séduisant de fruits noirs et du terroir, relevé de notes animales discrètes. Matière et structure, équilibre et potentiel, l'amateur de Cahors sera comblé. Déjà agréable à boire, vous pouvez également le mettre en cave quelques années (2 à 4 ans). Les saucisses grillées sur le barbecue lui iront à merveille.

<https://lesconseillersduvin.ca/le-combal-2019-cahors-cosse-maisonneuve/>

**Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Jul 2023**

Un rouge pour les grillades BBQ et/ou pour les fins de soirée en bordure du feu de camp  
[...]

À déguster avec : des gros burgers de bœuf ou d'agneau bien garnis de bacon, de laitue, d'oignons caramélisés, de ketchup maison, de tranches de cornichons et de fromage du Québec.

On trouve 90% de malbec dans cette colorée cuvée européenne. Reflets violacés, parfums invitants et engageants de torsade de réglisse noire de de crayon feutre, tanins présents mais aucunement asséchants. Il fera un «hit» sur les viandes grillées! Les plus patients oseront l'attendre encore 5-6 ans en cave.

<https://www.salutbonjour.ca/2023/07/22/des-bons-crus-pour-profiter-des-vacances>