



**Producteur :** Cosse-Maisonnette

**SAQ (CCNP) :** 10675001

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 23.10 \$

---

**Appellation :** Cahors

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Sud-Ouest

**Nom du propriétaire :** Mathieu Cosse / Catherine  
Maisonnette

**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 Maisonnette 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, *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](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>