



**Producteur :** Cosse-Maisonneuve

**SAQ (CCNP) :** 10328587

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 47.00 \$

---

**Appellation :** Cahors

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Sud-Ouest

**Nom du propriétaire :** N/A

**Encépagement :** Malbec (100%)

---

**Aspect gustatif :** Fruits mûrs, tanins soyeux et légère salinité.

---

---

### 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, *Jean boit Quoi*, Sep 2024

La carte de visite du tandem Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse ? Physiquement, elle se trouve assouplie sous la texture d'un velours fin qui en préserve toutefois une tension que l'usage du temps n'arrive pas à affaiblir le moindrement. La graphie pour sa part affiche l'alphabet en volutes resserrées à l'encre noire, soigneusement ciselées et finement tracées. Si les cartes de visite sont désormais démodées, cette cuvée, qui complète Le Combal, La Fage et le tout dernier parcellaire gracieusement nommé La Maguerite, est visiblement loin de l'être. Un Cahors d'avenir que l'on boit avec toutes les références du présent, fruit d'un engagement pour la transparence des terroirs comme des malbecs à s'y épanouir pleinement sous le couvert d'une biodiversité bien vivante. Robe violine profonde et arômes de fruits noirs bien frais livrés avec un sens évident de la fête sur une bouche charnue, fine et dynamique, gonflant subtilement en puissance sur la finale. Le gros Cahors noir, obtus et atramentaire d'une certaine époque est désormais aujourd'hui révolu. Et c'est bien comme ça.

[(10) \*\*\*\*]

[https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-623?utm\\_source=post-email-title&publication\\_id=2317494&post\\_id=148415685&utm\\_campaign=email-post-title&isFreemail=false&r=44ixie&triedRedirect=true](https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-623?utm_source=post-email-title&publication_id=2317494&post_id=148415685&utm_campaign=email-post-title&isFreemail=false&r=44ixie&triedRedirect=true)

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Aug 2024**

Toujours agréablement surpris des vins de ce domaine: toujours beaucoup plus de fruits et de plaisir que ce à quoi je m'attends. Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse travaillent 5 hectares de vignes en bio. Cette cuvée de malbec est travaillée pas mal dans le même esprit que tous leurs vins : élevage en bois, pas de filtration, levures indigènes. Je l'ai mis en vin de garde à cause du prix, mais je pense que c'est un beau candidat aux tablées de Noël. CAR OUI, JE SUIS COMME COSTCO QUI VEND DES SUITS DE NEIGE EN JUILLET!

<https://us18.campaign-archive.com/home/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=5e176004da>

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

Tout amateur de vin fin – depuis la Bourgogne jusqu'à la rive droite de Bordeaux, en passant par la Loire – gagnerait à redécouvrir les terroirs de Cahors. Surtout s'ils sont interprétés par Catherine Maisonneuve (viticultrice) et Mathieu Cosse (vinificateur). Leurs vins transcendent toujours l'appellation par leur profondeur et leur élégance, et révèlent l'immense potentiel des terrasses du Lot. La cuvée Les Laquets – l'un des deux «grands crus» du domaine – est issue d'une parcelle située en haut de La Fage, sur des sols calcaires du Kimmeridgien (comme à Chablis). Le 2019 est encore dans sa prime jeunesse, mais sa stature, sa profondeur et son équilibre ne font aucun doute. Les tanins ont été polis par l'élevage, mais restent encore droits et compacts, tandis que les saveurs de fruits noirs, timides à l'ouverture, se mêlent à des notes de violette, de thé noir, de cèdre et de cuir. Long et taillé pour la garde.

<https://www.journaldemontreal.com/2023/01/20/tandem-du-sud-ouest>

**Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2023**

Ce malbec bio a le calme d'un cheval de trait au repos après avoir labouré son rang de vigne. Sa puissance suspendue, ses muscles encore chauds. La fibre est colorée sous des arômes qui pulsent discrètement, relâchant un tissu fruité serré sous une tonicité en retrait. Un vin de caractère, profond par sa texture, à la fois rond et puissant.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/776871/les-vins-de-la-semaine-les-laquets-2019-cosse-et-maisonneuve-cahors-sud-ouest-france>

**Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jan 2023**

This is one of my favourite big red wines. The aromatics are so rich and complex, showing everything from perfectly ripe dark fruits to freshly sawed oak, to dried herbs and a touch of black licorice and game. The palate is all elegance and finesse, with beautifully layered tannins and a lengthy, intriguing finish that touches on everything you smelled on that first swirl of the glass. Just gorgeous. The 2019 is ready to drink, but will easily live a decade longer.

Grape variety: malbec.

Residual sugar: 1.6 g/L.

Serve at: 18 C.

Drink now-2030.

Food pairing idea: rack of lamb with mustard and dried herbs.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-jan-6-2023>

**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. Mathieu 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.

**Bettane & Desseauve, En Magnum, Dec 1969**

Un classique du domaine, en constante progression ces dernières années, le nez évoque, le cassis, le poivre et la fumée, l'attaque est volumineuse, on perçoit dans ce vin concentré, le soin et l'élevage de grande qualité appliqué à des malbecs de grande qualité.

<https://www.mybettanedesseauve.fr/detail-vin/?commentId=248013>