



**Producteur :** Cosse-Maisonneuve

**SAQ (CCNP) :** 10783491

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 30.50 \$

---

**Appellation :** Cahors

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Sud-Ouest

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

**Encépagement :** Malbec (100%)

---

**Aspect gustatif :** Magnifique incarnation du malbec, du fruit noir avec des notes de réglisse, d'épices et une finale sur le cuir. Tannins ferment mais très délicat. Amateurs de viande à vos fourchettes.

---

---

### 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*, Mar 2024

Créé en 1999, ce domaine s'est hissé parmi les meilleurs de Cahors et de France. Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse ont toujours travaillé d'arrache-pied, cherchant à produire des vins authentiques et transparents. Et c'est réussi: tous les vins démontrent une maîtrise exceptionnelle de la viticulture et des vinifications. Ce sont des vins puissants, mais empreints de pureté, d'élégance et, surtout, d'une grande vitalité. La cuvée La Fage, issue de vieilles vignes de malbec, est élevée 14 mois en barriques d'un an. D'une couleur violacée profonde, elle offre un nez magnifique: mûr et puissant, très fin, avec des arômes de cacao, de mûre, d'encre, de fleurs mauves, de terre noire. La bouche est riche et fruitée, pleine d'éclat et de vitalité, et s'étire longuement sur des tanins bien présents, mûrs et très fins. Confit de canard, gigot d'agneau, gibier sauce grand veneur, tajine aux légumes.

Garde: de 6 à 7 ans

Cosse Maisonneuve La Fage Cahors 2021 [...], (10783491), 13%, bio

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-03-09/les-vins-de-la-semaine.php>

**Karyne Duplessis-Piché, Radio- Canada ICI Québec, Mar 2024**

Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve ne possédaient ni vignes ni famille dans la région de Cahors lorsqu'ils ont fondé le domaine en 1999. Les deux œnologues étaient toutefois convaincus du potentiel de ce terroir. Ils se sont associés et cultivent aujourd'hui tout près de trente hectares. Chacun a son rôle. Catherine, elle, vinifie les vins. La cuvée La Fage est loin des rouges austères de Cahors. Ce malbec dévoile une élégance et beaucoup de fruits. À la fois charnu et gourmand, c'est le rouge parfait pour le barbecue.

<https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2055658/vin-femme-sommeliere-bouteille>

**Nadia Fournier, Le journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Feb 2024**

Si Les Laquets est le « grand cru » de Catherine Maisonneuve et Mathieu Cosse, La Fage, issu d'une parcelle voisine, est leur premier cru. Ce vignoble planté il y a une trentaine d'années sur les troisièmes terrasses du Lot donne chaque année un excellent cahors, à la fois solide et élégant. Le 2021 se dessine avec une grâce et une fraîcheur particulières, tant dans la structure que dans la définition des arômes de fruits noirs, de cèdre et de graphite. Les tanins sont peut-être un peu moins pleins et compacts que dans les derniers millésimes, mais ils sont assurément très fins et rappellent certains très beaux vins du Médoc. Longueur et équilibre. À apprécier entre 2024 et 2030.

<https://www.journaldemontreal.com/2024/02/24/nuances-de-cahors>

**Marc André Gagnon, VinQuébec, Feb 2024**

Domaine Cosse Maisonneuve

Un beau vin rouge aux arômes de café et de prune.

C'est mi-corsé sur de beaux tanins.

Meilleur après une bonne aération. Bio. Alc. 13 %. Sucre 1,7 g/l.

<https://www.vinquebec.com/revues/cahors-la-fage-2021/>

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Jan 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.