

COSSE MAISONNEUVE, Cahors "LES LAQUETS" 2015 magnum

150cl magnum Rouge Sud-Ouest AOC Cahors



La note by Christian Walter

93+/100

Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve travaillent dans le respect du vivant et attachent une attitude perfectionniste à tous les niveaux de l'élaboration des vins. Ces passionnés produisent des vins sains et purs qui se veulent être l'expression la plus juste et aboutie du terroir dont ils sont issus. Leurs vins s'expriment avec de l'équilibre, de la race, de la complexité, de la persistance aromatique et une énergie que seule la biodynamie permet d'obtenir. Nous sommes ici, avec les vins du Domaine dans l'exception et l'excellence viticole.

Le domaine est noté 4*/5 au guide Bettane et 2*/3 à la Revue de Vins de France, et certifié Ecocert (biologique). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

COSSE MAISONNEUVE (Cahors)

Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve reprennent en 1999 des vignes sur les éboulis-calcaires de Lacapelle-Cabanac. Ils développent le domaine qui atteint à ce jour 17 ha. La biodynamie, pour l'intégralité du domaine depuis 2011, est incontournable pour exprimer l'énergie du terroir et obtenir des vins les plus fins possibles.

Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve travaillent dans le respect du vivant et attachent une attitude perfectionniste à tous les niveaux de l'élaboration des vins. Ces passionnés produisent des vins sains et purs qui se veulent être l'expression la plus juste et aboutie du terroir dont ils sont issus. Leurs vins s'expriment avec de l'équilibre, de la race, de la complexité, de la persistance aromatique et une énergie que seule la biodynamie permet d'obtenir. Nous sommes ici, avec les vins du Domaine dans l'exception et l'excellence viticole.

Le vin

Fruité, fruits noir, très belle bouche, floral, attaque nette, digeste, fruité intense, belle chair, salin, plus dense, complexité à venir, belle chair, superbe longueur. (RVF)

La presse spécialisée en parle

L'association de Mathieu Cosse, brillant œnologue et ancien rugbyman, fou de grands vins et de gastronomie, et de Catherine Maisonneuve, une des viticultrices les plus idéalistes de ce pays, nous donne quelques-uns des vins les plus complets et les plus sincères de Cahors, au sommet de l'appellation. Certifié bio, le vignoble forge des vins de grande intensité, bien élevés, élégants, A l'image des plus beaux bordeaux. Ce grand style se lit dans toutes les cuvées sans exception et l'on sent une réelle maîtrise du sujet. Les grandes cuves notamment fixent pour Cahors des normes élevées de densité de matière et de potentiel de garde, dont la remarquable cuvée la-marguerite, mais la cuvée la-fage a déjà toutes les marques d'un vrai vin de terroir. On ne peut qu'être enchantés des progrès et du résultat perçu ! (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité, noté 4*/5)

Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse se sont rencontrés sur les bancs de l'école, où ils ont eu l'idée de produire des grands vins de Cahors. En 1999, ils reprennent des vignes sur les éboulis-calcaires de Lacapelle-Cabanac qu'ils développent au fur et à mesure jusqu'à atteindre 25 ha, plantés de malbec et de cabernet franc. La remise en place et le respect des sols a toujours été leur ligne de conduite. Au bout de 18 ans de culture biodynamique, les sols sont en place et les maturités des raisins optimales. Les troisièmes terrasses de Cahors, les argiles à éboulis calcaires et les sols sidérolithique donnent naissance à des assemblages de malbec et de cabernet franc étiquetés en VDF, et verront bientôt apparaître des cuvées en blanc (à partir de chardonnay et de chenin). La parcelle de la Marguerite offre le parangon du malbec floral, complexe et épicé. Sidérolithe, leur nouvelle cuvée, est une belle expression de cabernet franc sur le plateau argilo-calcaire.

Les vins : les sols sidérolithiques apportent profondeur de bouquet, velours unique et crémeux particulier dans les tanins de Sidérolithe. Dans un autre registre, Carmenet pose les bases juteuses de sa maturité sur un fruit enrobé de poivre ; on aime ses tanins poudrés. Solis évoque une maturité optimale : le fruit est préservé par un élevage en béton et le vin nous régale de ses tanins moelleux, de sa structure précise, ponctuée d'une amertume sapide qui donne envie d'un second verre. La Fage, malbec issu des troisièmes terrasses argilo-graveleuses du Lot, est un vin extrêmement précis et équilibré. Dans Les Laquets, la rigueur du malbec devient tout à fait jouissive : la finesse du bois, les notes fumée, la touche de violette, l'amplitude du nez, la profondeur du bouquet distinguent cette cuvée, avec en sus une acidité puisée dans le sous-sol de Cahors. Enfin, la Marguerite, parcelle de 2,5 hectares entourée de forêt sur un sol d'argile rougi par le fer (le sidérolithique) séduit dès le départ et offre la longueur des plus grands terroirs. Le vin brille par un jus franc, précis, dynamique, ciselé sur un tanin enveloppant ; une note minérale revient en finale avec panache. (RVF, domaine incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF** : 17/20
- **Cépage** : 100% malbec
- **Terroir** : Argiles rouges sidérolithiques sur socle calcaire jurassique fissuré. Terroir en plateau.
- **Vignoble** : Vignes de +50 ans, 5000 pieds à l'hectare, rendements 30hl/ha, vendange en vert en juillet si besoin.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Raisins entiers, pigeage manuel, cuvaisons longues, non levuré.
- **Elevage** : De 18 à 22 mois en barriques neuves et de un vin, non filtré et non collé.
- **Millésime** : 2015
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes 4h avant de consommer