walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

COSSE MAISONNEUVE, Cahors LA MARGUERITE 2021

75 cl Rouge Sud-Ouest AOC Cahors



La note by Christian Walter 97/100

Entre rigueur biodynamique et émotion pure, Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve signent des vins d'une précision chirurgicale. Des cuvées qui tutoient l'excellence et font exploser les compteurs des critiques !

L'association de Mathieu Cosse, brillant oenologue 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 maitrise 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)

Cosse Maisonneuve est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 4*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Cosse Maisonneuve (Cahors, Sud-Ouest)

Le vin

La cuvée "La Marguerite" est élaboré exclusivement à partir de cépage Malbec. Elle est issue d'un assemblage de 4 petites parcelles situées sur une boutonnière de 2,5 ha constituée d'argiles rouges de qualité exceptionnelle qui confère au vin un velouté de texture absolument unique. Ce terroir est particulièrement riche en minerais de fer, avec une constitution complexe et très particulière en oligo éléments qui expliquent le caractère floral et épicé si particulier et envoûtant de la cuvée "La Marguerite".

Enfin pour clore la gamme, la Marguerite 2019 déroule son bouquet ou s'entremêlent les fleurs et les fruits, sous une note de feuille de tabac et cette intense sensation graphite qui rythme la naissance de

chaque millésime de ce terroir inouï d'argiles rouges et minerais de fer, les sidérolithiques. (RVF, millésime 2019, noté 98/100)

Des massales de malbec posées sur une poche d'argile construisent la sensualité puissante de cette cuvée gorgée de sève, à la puissance fondue dans une masse en expansion. Le tanin superbe, intelligent, bordant, serré, élégant, donne à cette cuvée haut perchée toute la dynamique souhaitée. Grande cuvée de garde, elle possède tout les atouts des meilleurs rouges du moment. (RVF, millésime 2018, noté 96/100)

La sensualité est à son paroxysme. Puissance intense et gourmande sur une bouche presque saline aux touches de graphite et au tanin granuleux, presque sablé, frais et mentholée. Grande bouteille de garde. (RVF, millésime 2018, noté 98/100)

La fluidité du nez s'exprime sur une fraîcheur complexifiée par la maturité parfaite d'un raisin et sur des tanins lumineux, racé et stylés. La fluidité du vin et sa profondeur emportent la dégustation et une finale sans fin. Marguerite réunit toutes les qualités plus une, il vieillit à la perfection. (RVF, millésime 2017, noté 97/100)

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 maitrise 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)

En 1999, Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse reprennent des vignes sur les éboulis calcaires de Lacapelle-Cabanac, qu'ils développent jusqu'à atteindre 28 hectares aujourd'hui. La gamme se définit par un équilibre irréprochable, révélateur de fruits à la juste maturité. La nature préservée par la biodynamie depuis de longues années favorise la maturation lente et sereine des raisins, renforcée par la vision des vignerons, la confiance qu'ils ont dans leurs terroirs et leur aptitude à dénicher la parcelle d'exception, de celles que l'on reconnaît dans La Marguerite et Sidérolithe.

Les vins : des entrées de gamme jusqu'aux cuvées d'exception qui vieillissent avec brio, tout est parfaitement en place. À commencer par Le Combal, un malbec sur le fruit, douceur des tanins et parfums floraux, disponible sur l'heure. Des deux La Fage, 2018 est presque prêt : parfum floral et tanins gracieux qui s'exposent juteux et texturés par les calcaires du sol ; 2020, lui, est encore dans l'antichambre de son évolution : arômes de jus de viande, floral, épices et tanins moelleux. Vieilles vignes greffées sur une partie du coteaux aux éboulis calcaires de Lacapelle-Cabanac, Les Laquets se montre encore balbutiant : il pose des notes primaires et une allonge minérale qui annonce une longue garde. Son négatif, Le Sid, propose la richesse des argiles du sidérolithiques associées à une ambiance minérale presque saline. L'ensemble de la gamme possède une identité particulière qui tient autant à la précision des maturités qu'à un terroir remarquable. On pense en particulier à celui de La Marguerite, poche d'argile ferrugineuse source de longévité et d'esthétisme. On sort de l'appellation et du malbec avec Abstèmes s'Abstenir, savoureux gamay, Sidérolithe, extraordinaire cabernet franc vinifié en solo, à la texture très "Cosse-Maisonneuve". (RVF, domaine incontournable, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note RVF :** 96-98/100

- **Cépage :** 100% malbec
- **Terroir :** Parcelle de 60 ares d'argiles riche en fer.
- **Vignoble :** Vignes plantées en 2001, selection massale de Malbec issue de vignes centenaires et préphylloxériques.
- **Viticulture :** Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification :** Cuvaison réalisée dans de petites cuves betons, fermentation conduite en levures indigènes avec toujours un respect du raisin et de son intégrité, l'extraction est douce et modérée.
- **Elevage :** L'élevage est effectué intégralement en barriques neuves de un vin ou deux vins. Le pourcentage de bois neuf est toujours dose et adapte a chaque millésime. Le choix des bois, de la chauffe des barriques est draconien, il vise au respect absolu du fruit.
- **Millésime :** 2021
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2038
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer 4h avant de consommer