

## COSSE MAISONNEUVE, Cahors "LA MARGUERITE" 2015 jéroboam

300cl jéroboam   Rouge   Sud-Ouest   AOC Cahors



### La note by Christian Walter

# 96+/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

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".

Nez fin, plus velouté, très élégant, attaque nette, puissant, profond, très beau touche de bouche, superbe finesse, profond, très belle maturité, longueur éclatante, très belle finesse. (RVF, millésime 2015, noté 19/20)

Une parcelle de 2,5 hectares, entourée de forêt, un sol d'argile rougis par le fer : Marguerite séduit dès le départ et sur la longueur, pourtant, la cuvée n'est pas que charmante. Elle possède la profondeur des plus grands terroirs et pose un jus franc, précis, dynamique, énergique, ciselé par un tanin enveloppant et une pression minérale qui revient en finale avec panache. (RVF, millésime 2016, noté 18/20)

## 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** : 19/20
- **Cépage** : 100% malbec
- **Terroir** : Parcelle de 60 ares d'argiles riche en fer.

- **Vignoble** : Vignes plantées en 2001, sélection massale de Malbec issue de vignes centenaires et préphylloxériques.
- **Viticulture** : Biologique & biodynamie (certifiée)
- **Vinification** : Cuvaïson 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** : 2015
- **Alcool** : 13,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes 4h avant de consommer