

Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Les Laquets" rouge 2016



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2016

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Laquets

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: malbec

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE COSSE MAISONNEUVE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Les Laquets" rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 : 17/20. *La rigueur du malbec devient tout à fait jouissive entre les mains de Catherine Maisonneuve et Matthieu Cosse : la finesse du bois, les notes fumées, la touche de violette, l'amplitude du nez, la profondeur du bouquet marquent la cuvée. En bouche, sous le velours du malbec, on retrouve la signature de cette parcelle de 5,40 hectares avec, en sus, l'acidité du raisin puisé dans le sous-sol de Cahors.*

Guide Bettane+Desseauve 2020 (août 2019) : 16,5/20. *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. Apogée 2021-2028.*

La Revue du Vin de France (n°618, février 2018) : *Riches élégantes, veloutées, la cuvée Les Laquets est un pur malbec de Cahors. Copropriétaire avec Matthieu Cosse à Lacapelle-Cabanac dans le Lot, Catherine Maisonneuve livre ses conseils pour le déguster :*

- *Quels conseils Donneriez vous pour apprécier Les Laquets ? : Evacuez l'image d'un vin intouchable avant 15 ans d'âge. Même si son potentiel de garde est de 50 ans, la cuvée Les Laquets est un vin sain, équilibré, aux tanins mûrs, mais sans excès et accessible dès sa prime jeunesse.*
- *Le vin doit-il être carafé ? : Ouvrir simplement la bouteille deux ou trois heures avant le service suffit. [...]*
- *A quelle température le servir ? : Comme les tanins sont mûrs, servez-le légèrement frais, à 16°C, de manière à révéler au mieux les arômes fruités, floraux et les parfums délicats.*
- *Quels mets pour sublimer ce vin ? : Evitez le fromage, il tue les arômes du vin; c'est la catastrophe ! De manière classique, le mariage avec une côte de boeuf offre un excellent accord. De même, l'alliance avec un foie gras mi-cuit, relevé d'une pointe de gros sel, est magnifique car elle révèle le fruit du vin et la saveur du foie gras. Lancez-vous dans des accords étonnants mais maîtrisés, tels ceux du chef doublement étoilé Pascal Bardet : seiches et calamars en crépinettes, algues, citron vert, supions étuvés, sucs de homard corsé. L'acidité et la puissance du vin sur le jus coraillé s'harmonisent à merveille. Mets et vins prennent de l'allonge, l'un révèle l'autre. De même, des ris de veau et truffe noire râpée au dernier moment sublimeront un millésime plus ancien avec ses arômes tertiaire de truffe et de havane.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 100% Malbec

Superficie : 5,5 ha

Age des vignes : 40 ans

Sol : Argile rouge et sol calcaire fissuré

Rendement : 30 hl/ha

Vinification : En grappes entières avec plusieurs pigeages manuels

Elevage : Un peu moins de 2 ans en barriques neuves et de un vin

Dégustation : Un nez marqué par les fruits noirs et une bouche sur la mûre, la myrtille et la cerise noire. Une matière d'un soyeux de tannin remarquable.

Description brève du produit :

17/20 RVF. Selon le vigneron-oenologue, c'est le plus beau millésime qu'il n'ai jamais produit !
Tout commentaire supplémentaire serait superflu.