

# Domaine Cosse-Maisonnette Cahors "Les Laquets" rouge 2019



Prix du produit :

**198,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNETTE

Millésime: 2019

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Laquets

RVF: 96/100

Cépage dominant: malbec

**Description brève du produit :**

96/100 RVF. Un Cahors issu de vieux malbec de 60 ans sur éboulis calcaire. Soyez patient, il est taillé pour la garde.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

**Domaine Cosse-Maisonnette Cahors "Les Laquets" rouge 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : 96/100. *Ce qui saute au nez, c'est*

---

*la précision des Laquets qui, en 2019, s'expose sur des notes crayeuses et florales. Sa profondeur et son tanin intense témoignent du style parfait et régulier de la viticulture et des vinifications.*

**Terre de Vins** ("notre sélection de vins de fêtes", nov. 2022) : *La réputation du duo cadurcien n'est plus à faire et la qualité de ses vins ne cesse de grimper. Cette cuvée issue de vieux malbecs sexagénaires est particulièrement intense et profonde et ses tanins veloutés. Il va être difficile de garder longtemps en cave ce vin de garde déjà envoûtant. Avec un tournedos rossini.*

**La Revue du Vin de France** (n°618, février 2018) : *Riche élégante, veloutée, 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 fois 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 :** 60 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.