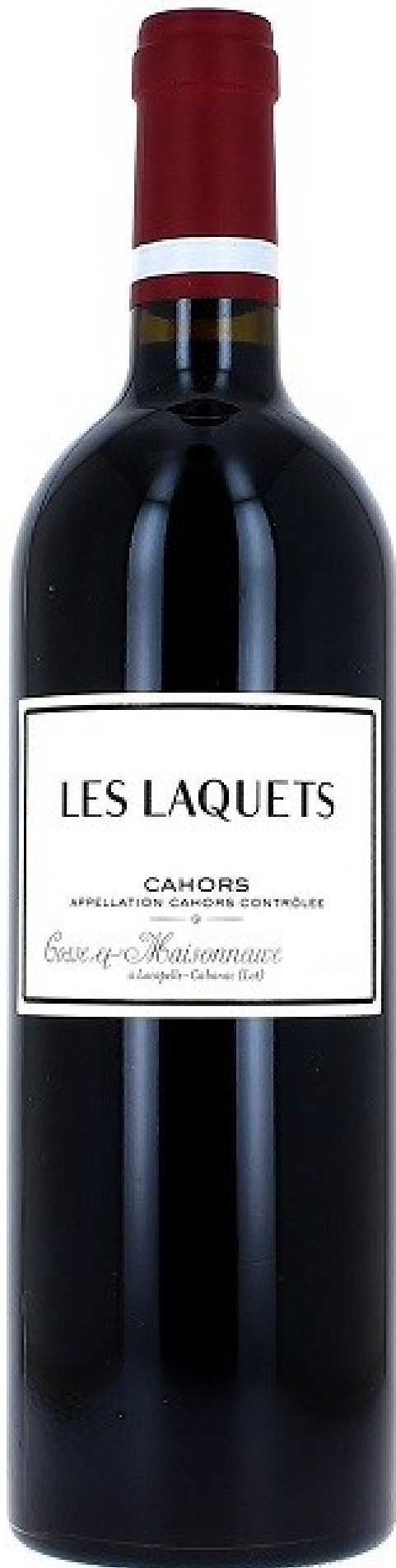


Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Les Laquets" rouge 2020

Prix du produit :

210,00 €



caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2020

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: malbec

Description brève du produit :

94/100 RVF. Un Cahors issu de vieux malbecs de 60 ans sur éboulis calcaire. Soyez patient(e), il est taillé pour la garde (20 ans ?).

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Les Laquets" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **95/100**. *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.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024) : **94/100**. *Les éboulis calcaires de Lacapelle-Cabanac ont accusé la chaleur de 2020. Les Laquets en tire une grande profondeur et un toucher athlétique. L'épice apporte une complexité en harmonie avec les notes minérales du sol.*

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 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.

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, dec. 2024) : **93/100**. *The 2020 Les Laquets is showing well today, evoking aromas of cassis, mulberries, dark wild berries and spices intertwined with lead pencil notes. Medium to full-bodied, layered and textured, it's round and charming with an assertive tannic frame—likely due to its recent bottling—that transitions into a long, mineral and lead pencil-inflected finish. With three to five years in the cellar, the tannic structure should become more harmonious, allowing the wine to reach even greater refinement. DRINK DATE 2024-2039.*

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.