

Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Les Laquets" rouge 2018



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SUD-OUEST

Vigneron(ne): COSSE et MAISONNEUVE

Millésime: 2018

Appellation: Cahors

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Laquets

RVF: 95/100

Cépage dominant: malbec

Alcool (%/vol.): 15

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Cosse-Maisonneuve Cahors "Les Laquets" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 95/100. *Issue du coeur des calcaires de La Capelle-Cabanac, les vieux malbecs de 60 ans sur éboulis calcaires des Laquets se posent profonds, audacieux, caressants sur des parfums d'une expressivité folle et intense. Encore trop jeune pour offrir tout son potentiel dans la chaleur du 2018, la cuvée signe une finale sur le menthol et le zan.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020) : 95/100. *La dynamique des Laquets repose sur sa dimension minérale et sa floralité intense ; le croquant de très vieux malbec de 60 ans greffés sur place sur le terroir d'éboulis de la Capelle Cabanac libère l'énergie*

d'un fruit pur et radieux.

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.*

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

Eleveage : 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 :

Selon le vigneron-oenologue, un an après les 2017 où il avait dit la même chose, 2018 devient le plus beau millésime de Laquets qu'il n'a jamais produit ! Tous les vins de ce domaine montent en flèche dans la catégorie "référence de l'appellation". **95/100 RVF**