

19/05/2015

Dégustation des Vins du Quercy et de Cahors. Domaine Cosse Maisonneuve. Présentée par Catherine Maisonneuve

Il serait bon de « comparer » Cosse avec Pomerol

« Du Cahors à 1.50€!?! ce n'est pas possible. »

« Vins de fainéant ? ce n'est pas péjoratif, juste un minimum d'interventions pour respecter le sol, le raisin et le vin »

« Le Malbec, c'est comme le pinot, c'est plus austère... »

La Fage 2011 est référencé à la coopérative du CE Airbus

Les tarifs sont ceux de départ de cave

	<p>Quercy. Vin de table. Abstèmes s'abstenir 2011. 100% Gamay, vignes de 50 ans pas de fut. Cuve ciment. 12€ Sombre, murs et cassis écrasé, reflets violacés. Nez discret, besoin d'air, pointe animale (bouteilles inégales, le vin est vivant !), fraîcheur. Bouche franche et droite, belle matière, plutôt gourmande, loin du gamay connus ! jolis fruits de baies à maturité, épices, un brin austère en finale dû à la trame tannique, belle longueur, puissance sans excès, potentiel de 20 ans ! sur épaule et gigot. Etonnant</p>
	<p>Quercy. Vin de table. Carmenet 2011. Cabernet franc + 2% malbec. 16 mois de fut d'1 vin. Elevé en réduction, moins de manipulation qui pourrait oxygéner le vin. 22€ Couleurs semblable voire plus intense. Nez intense, élégant et fin. Bouche franche, ample, ronde, bel équilibre, et la richesse et une belle extraction du cabernet due à l'ensoleillement, pas de poivron vert ! (vient de vignes jeunes ou non à maturité) de la puissance et de l'élégance</p>
	<p>Cahors. Le Combal 2010. 100% Malbec. Vignes de coteaux, bas du coteau. 16 mois de fut d'1 vin. 10€ Couleur semblable. Nez discret puis fraîcheur, besoin d'air... bouche franche assez droite, tannins plus rudes mais bel équilibre, notes poivrées, assez ferme mais riche et intéressant, le besoin d'air est confirmé, besoin de volume et de verres qui lui permettent de s'exprimer.</p>
	<p>Cahors. La Fage 2011. 100% Malbec, milieu du coteau. 18 mois de fut d'1 vin. 14€ Couleur semblable. Nez sur la fraîcheur, menthol, intensité, besoin d'air. Bouche franche et puissante, ample et riche, fruits rouges sur la cerise, tannins vers le soyeux, un coté salin en finale, richesse confirmée en puissance et élégance, joli vin. Côte de bœuf, parsemée de gros sel en fin de cuisson, civet de marcassin.</p>
	<p>Cahors. Les Laquets. 2010. 100% Malbec, haut du coteau. 24 mois de fut d'1 vin. 28€ Couleur semblable. Nez semblable, avec un plus d'élégance, la note de boisé apparaît à peine. Bouche semblable en plus onctueux, finesse des tannins, beaux fruits, belle puissance, tout en équilibre, tout en gourmandise, toute en finesse, de la richesse, de la longueur, joli vin, grand vin. A tenter sur foie gras !</p>

On croyait tous savoir sur les Cahors. Catherine donne le ton à sa manière et de quelle manière !! Un bel exemple de vins qui ressemblent à leurs vigneron. Priorité au sol, puis au sol et enfin au sol. Il en découle des vins nets et francs avec du caractère et de la repartie ! Un brin timide au début mais d'une belle expression ensuite... la délicate gourmandise n'est pas exclue.

Quercy nous étonne, Cahors nous étourdis et nous motive. Beau travail, beaux vins.