Cosse-Maisonneuve - Le Sid

Domaine	Cosse-Maisonneuve
Pays et région d'origine	France - Sud-ouest
Dénomination	AOC Cahors

Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Le Sid
Millésime	2015
Cépages	92% Malbec et 8% Merlot et Tannât
Elevage	En barriques neuves de 1 et 2 vins durant 17 mois
Prix	26,90 € **26,40 € pour les recommandes**

Histoire du Domaine

Le domaine Cosse-Maisonneuve est certainement l'un des 3 meilleurs domaines de toute la région du Sud-Ouest. Nous faisons face ici à une vrai une maison de référence, gage de qualité dans la durée.

C'est de l'association d'un jeune et brillant œnologue et d'une jeune vigneronne parmi les plus idéalistes qu'est né le Domaine Cosse Maisonneuve. Le domaine est maintenant totalement en biodynamie. A la fois par une recherche d'une maturité optimale et une conduite ambitieuse de la vigne et de la vinification, ce domaine s'est rapidement installé parmi l'élite de l'appellation. Que ce soit à travers un terroir ou par le biais des vinifications, le Malbec devient tout autre chose que ce cépage rustique trop souvent décrié. Le domaine produit également 2 très grandes cuvées (Marguerite et Laquets) qui peuvent se conserver 25 ans.

Caractéristiques du vin

Quelle fierté d'avoir pu obtenir ce grand canon pour vous! Le nom vient du sol qui est dit Sidérolithique car riche en minéral de fer et on retrouve ce côté minéral en bouche. Ce vin arbore une sublime robe rubis soutenue, presque opaque, teintée de reflets violacés. Au nez, ce vin est intense et offre un registre olfactif large marqué par des arômes de violette, de cassis et de mûre relevés par des notes minérales et boisées. Dense et riche, la bouche dévoile des tanins soyeux, fins et suaves.

Consommation et garde

Avec un tel équilibre, et en vous le proposant maintenant lorsque le bois est bien maitrisé, ce vin peut être bu de ce soir à un soir de 2030. Il est préférable de le boire dans de grands verres après un temps de carafage d'au moins 30'.

Température de consommation idéale: 15 à 17 °C

Accord Mets vin:
Matthieu nous le conseille avec un rôti de porc à la dijonnaise, un canard sauté au miel et romarin.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Devenez coopérateur du vignoble Bellum Fagetum dans la région liégeoise (part II) !

Le projet est beau et ambitieux. Mais tout connaisseur sait que le parcours de vigneron, c'est comme être supporter du Standard, un sacerdoce ! Très gourmand en compétences diverses et variées telles que la vinification, la vente, la météo, la biologie des sols, les traitements de maladies, l'ampélographie,... un projet vinicole, surtout quand il démarre d'une feuille blanche, est avant tout gourmand en capitaux ! Entre le foncier, les tracteurs, la cuverie, le pressoir, le matériel en tout genre pour vinifier, les forces de vente, la main d'œuvre, il n'y a que l'embarra du choix !

Malgré l'intérêt marqué par de gros investisseurs dès le départ, Judith et Geoffrey ont souhaité fédérer des gens autour d'un projet en relation avec la nature et l'environnement tout en conservant une approche locale et participative. Raison pour laquelle ils ont souhaité structurer leur projet sous forme d'une coopérative pour la gestion de leur domaine mais également pour son financement.

Le premier tout de table s'est bouclé sans trop d'encombres, mais les banques, suites aux incertitudes liées au conséquences de la guerre en Ukraine, souhaitent une mise de départ plus importante des fondateurs pour financer le projet. **Le Domaine Bellum Fagetum s'est donc remis à la recherche de nouveaux coopérateurs et, si le projet vous intéresse, vous pouvez les aider en participant à cette magnifique aventure en achetant une part du Domaine**. Même si vous n'avez pas de temps, il n'y a aucune obligation de venir travailler dans les vignes ou de rejoindre un comité. Venir à des activités c'est pour le plaisir. Quels sont les profils de nos coopérateurs : ceux qui veulent travailler dans les vignes, ceux qui aimeraient se former et apprendre, ceux qui aiment boire un verre et rencontrer des gens, ceux qui soutiennent un projet local, ceux qui offrent un cadeau original, vert, local, long terme.

En cette fin mars 2022, plus de 400 coopérateurs détenant 660 parts ont déjà répondu présent. La part coute 500eur et après application du mécanisme du tax shelter, elle ne revient plus qu'à 275eur ! Pour plus d'info, visitez https://domainebf.be/devenir-cooperateur/. Il y a plein de bonnes raisons pour rentrer dans ce projet et chacun pourra y retrouver ce qu'il en attend ! N'hésitez pas. Plaisir garanti !

Ce que j'ai pensé de ce vin

Ok, mais bof

Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait

Une belle découverte

Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts
Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?
Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be