

DOMAINE COSSE MAISONNEUVE

PORTRAIT



TERROIR
MANAGER

« Le terroir, purement et simplement »

Matthieu Cosse et Catherine Maisonneuve ne sont pas du sérail. Ils n'ont hérité d'aucune vigne, d'aucun savoir-faire. Le vin, ils y sont venus par la passion, les livres, les rencontres. Lui avait commencé à se constituer une cave à quatorze ans. Elle, originaire du Val d'Oise, se nourrissait de nouilles pour s'offrir des vins de prix. Ils se sont rencontrés sur les bancs du BTS viticulture œnologie. Passé le diplôme, lui poursuit sa route dans l'œnologie. Elle, a refusé l'examen et considère que « faire un grand vin, c'est avant tout le fruit d'une culture générale, de nombreuses dégustations, d'un grand travail de mémoire et d'une réflexion poussée ». A l'époque, ils vouent une grande admiration à Jean-Michel Deiss, fameux vigneron alsacien dans les vins duquel « on ne reconnaît pas le cépage mais le terroir. » Leur première cuvée, Les Laquets 1999, vinifiée dans les installations de Matthieu Molinié, un vigneron de Carnac-Rouffiac, à partir de raisins issus du plateau calcaire et d'éboulis de coteaux, figure au top des palmarès de l'époque. Dans la foulée, ils reprennent les vignes d'un petit domaine à Prayssac, ils la convertissent à la biodynamie et lui font produire des rendements minuscules. Cette parcelle sans gloire révèle entre leurs mains un terroir sidérolitique de haut niveau. Leur philosophie : « Réaliser avant tout un travail de vigneron pour le meilleur équilibre possible. Pour nous, la viticulture bio et la biodynamie sont tout simplement la meilleure façon d'arriver à une verticalité dans le vin, une pureté de fruit, une précision des tanins. » Installés à Lacapelle-Cabanac, ils travaillent plus de 30 hectares de vignes réparties sur le plateau, les éboulis de coteaux et les hautes terrasses de la vallée du Lot.