

Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2016



C'est sur des sols de graves et d'argiles, dominant la Garonne, qu'Elian Da Ros décide dès son installation à Cocomont de planter 2 hectares de cépages blancs, à savoir sauvignon blanc, sauvignon gris et sémillon. Si les cépages sont typiquement ceux du vignoble bordelais voisin, ce blanc des Côtes du Marmandais est pourtant radicalement différent de ce que l'on peut trouver du côté des Graves.

L'influence du vent d'Autan, ce vent du Sud qui souffle encore ici, et favorise une belle maturité du raisin ? La présence de fines marnes bleues dans le sous-sol qui apporte structure et minéralité ? Certainement un peu de tout cela, mais surtout le talent du vigneron, le soin apporté au travail bio-dynamique de la vigne, le tri méticuleux et manuel du raisin et le long élevage particulièrement précis, subtilement réparti entre foudres anciens et œufs en béton.

Le millésime 2016 donna bien du fil à retordre à Elian, avec son printemps pluvieux et son lot d'attaques de mildiou, puis son été très sec et chaud. Un vrai millésime de vigneron ! Car dans ces années-là, aux conditions délicates, c'est bien le travail et l'intelligence du vigneron qui peuvent faire la différence : par sa connaissance intime de son terroir, par un travail ultra-méticuleux à la vigne, par ses convictions et son expérience dans la bio-dynamie, par sa capacité à adapter sa vendange au point optimal de maturité de chaque grappe ou presque, Elian semble finalement s'être joué des difficultés du millésime avec une facilité déconcertante, là où certains de ses collègues du Sud-Ouest se sont laissés piégés par de trop hautes maturités et des vins qui manquent de fraîcheur.

Dès le premier nez, très expressif, ce Coucou Blanc, mis en bouteille au printemps dernier, vous charmera pas sa complexité harmonieuse, entre fleurs blanches, coing, poire, une touche de pamplemousse rosé, amande et herbes fines. La bouche est ample en attaque, très fluide et fraîche, prolongée par des amers légers qui dynamisent l'ensemble. Comme toujours, la finale très élégante impressionne par sa persistance.

Indéniablement un grand blanc de gastronomie, que l'on veillera à bien aérer avant de servir, et qui tiendra aujourd'hui comme dans 5 ans la dragée haute à une cuisine délicatement épicée, d'inspiration plus ou moins exotique : moules au safran, poulet ou gambas au curry panang et lait de coco, tajine de veau aux abricots et amandes... laissez-vous guider par votre imagination et vos souvenirs de voyage, vous ne serez pas déçu ! Un vrai coup de cœur, à découvrir d'urgence !

Attention : voici les toutes dernières bouteilles disponibles de ce

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

millésime, même au Domaine !

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2016



Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Aérien et complexe. Fleurs blanches séchées, infusion. Pomme, coing, pamplemousse rosé, abricot sec, amande. Fines notes mentholées, herbes fines, réglisse.

Bouche : Dynamique, dense et généreux, il se déploie avec élégance. Très belle fraîcheur (peu commune dans la région!), longue finale sur des saveurs épicées et une évocation de zestes.

Accords mets-vins : Moules au safran, paëlla valenciana, gambas au curry panang et lait de coco, tajine de veau aux abricots, poulet aux noix de cajou.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 12°

Ouverture : Aération de 2 heures recommandée (ou rapide carafage)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Marmandais

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Sauvignon blanc (60%),
sauvignon gris (10%), sémillon (30%)

Culture : Biologique et bio-dynamique