

Elian Da Ros - Chante-Coucou - 2020



Les fidèles de notre Route des Blancs savent combien nous accordons une place tout à fait particulière au Coucou Blanc d'Elian Da Ros, un des blancs les plus singuliers, complexes et attachants du Sud-Ouest. Celui qui a su réveiller l'appellation des Côtes du Marmandais, installant ses vins sur les plus belles tables étoilées du pays, fut pourtant longtemps regardé par ses pairs comme un véritable « extra-terrestre ». Jusque dans les années 1990, dans ce pays de Cocumont, au cœur du Lot-et-Garonne, le travail de la vigne consistait surtout à planter des clones productifs dont les raisins partent alors en totalité vers les caves coopératives. L'appellation Côtes du Marmandais ne fait pas rêver grand monde, à l'ombre de ses imposantes voisines bordelaises. A l'ombre aussi d'une culture dominante dans la région... celle de la « tomate de Marmande » !

Les choses ont bien changé aujourd'hui et notre fervent défenseur d'une viticulture biologique exigeante, au service des terroirs et des cépages locaux, nous régale avec des rouges gourmands et profonds, taillés pour la garde et la gastronomie. Chante-Coucou est issu d'un assemblage qui fait la part belle au merlot et au cabernet-sauvignon : n'oublions pas que nous sommes encore dans la vallée de la Garonne, dans le prolongement des Graves et du vignoble bordelais. Elian complète cet assemblage avec un peu de syrah et de malbec.

Toutes les vignes (à l'exception du malbec planté sur des sols de marnes bleues) partagent le même terroir mêlant graves et argiles, sur des sous-sols de molasses marneuses. Elian vinifie séparément chaque cépage, en cuves béton. Les baies sont égrappées, sauf pour le malbec et la syrah. Les extractions sont douces, n'abusant pas du pigeage pendant les 3 semaines de fermentation. Merlot, syrah et malbec sont ensuite assemblés et élevés ensemble en demi-muids pendant 18 mois, tandis que l'élevage du cabernet-sauvignon s'étend sur 24 mois en fûts (sans bois neuf).

De ce jus à la robe sombre comme une nuit sans étoiles, une longue colonne olfactive s'offre à vous, mêlant des notes de crème de cassis, de confiture de sureau et de merise. Ce premier voile, pinotant, est magnifiquement velouté. Quelques agitations plus tard, les notes florales, le géranium mais également le tabac blond, les épices douces comme la cannelle et les effluves de sous-bois s'installent. On est maintenant projeté dans un paysage de terre remuée, d'écorce d'arbre et de bruyère. On finit sur une touche de cuir. Fraîcheur et profondeur sont au rendez-vous.

La bouche s'avère immédiatement crémeuse, intensément aromatique. On croque dans de petites baies juteuses de cassis et de myrtille. Le

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

milieu de bouche révèle une texture souple et énergique. On devine la liqueur de cassis, la framboise et la chair ronde et sucrée du pruneau. La coriandre, quelques épices douces - on pense au curry - le poivre et une once de tabac raffermissent et encadrent un jus particulièrement savoureux. Les tanins sont élégants, soyeux et parfaitement intégrés. La finale est longue, saline et réglissée. C'est le triomphe d'une élégante suavité.

On l'imagine trônant à table en compagnie d'un magret de canard, déglacé au porto, accompagné de pommes grenailles ou d'une viande de bœuf grillée au poivre et aux légumes frits. Un petit salé aux lentilles conviendra parfaitement à ce nectar aux tanins soyeux.

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eliau Da Ros - Chante-Coucou - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis intense

Nez : Gourmand, velouté : crème de cassis, confiture de sureau et de merise, géranium, tabac blond, cannelle, effluves de sous-bois, paysage de terre remuée, d'écorce d'arbre et de bruyère, touche de cuir.

Bouche : Crémeuse, intensément aromatique, petites baies juteuses de cassis et de myrtille, texture souple et énergique, liqueur de cassis, framboise, pruneau, coriandre, épices douces et du tabac, tanins élégants, soyeux. Longue finale saline et réglissée.

Accords mets-vins : Un magret de canard, déglacé au porto, accompagné de pommes grenailles ou d'une viande de bœuf grillée au poivre et aux légumes frits, petit salé aux lentilles



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035 au moins

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage souhaitable (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Marmandais

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : 50% merlot - 20% Cabernet sauvignon - 20% malbec - 10% syrah

Culture : Biologique et biodynamique