

Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2021



C'est sur des sols de graves et d'argiles, dominant la Garonne, qu'Elian Da Ros décide, peu après son installation à Cocumont, 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 ou de Pessac.

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 et l'approche singulière d'un vigneron qui a toujours assumé une vision qui lui est propre du grand blanc, quelque part entre la gourmandise et l'énergie communicative et chantante du Sud-Ouest, et la verticalité épicée et la tension de quelques grands pinots gris Alsaciens qu'Elian a bien connu pendant ses années de formation chez Zind-Humbrecht... Bien sûr, l'identité de ce Coucou Blanc est aussi marquée par le travail de la vigne en bio-dynamie, avec ce caractère à la fois complexe, tonique et furieusement vivant que l'on ressent aujourd'hui dans le vin, animé d'une énergie chlorophyllienne pleine de fraîcheur et de vitalité.

Sur ce millésime 2021, une année à la météo capricieuse et aux rendements faibles, Coucou Blanc affiche une concentration et une intensité aromatique impressionnantes qui nous montrent à quel point Elian a su aller chercher des maturités justes.

Après un élevage de 20 mois au total, pour moitié en vieux foudres et moitié en cuves béton, ce superbe Coucou Blanc affiche au premier nez un profil à l'aromatique expressive et complexe. Il s'ouvre sur la générosité et la gourmandise d'un fruit bien mûr, autour des fruits blancs compotés, de la pomme au four et de la prune jaune. On pense aussi à une Reine-Claude, à l'ananas et même à un soupçon de mangue. Les agrumes font eux aussi preuve d'une certaine « douceur », sur des notes de citron vert, de clémentine et de pomelo. Au fil de l'aération, une dimension florale sensuelle s'affirme, évoquant genêt et mimosa, mais aussi les fleurs cristallisées, le miel et le suc de violette. C'est maintenant une végétalité fraîche et intense qui s'élève du verre, avec ses notes chlorophylliennes d'estragon, d'ortie, mais aussi des nuances de thé vert et d'herbes à tisane. La résine de pin voisine avec une élégante note poudrée et quelques épices délicates mais toniques, rappelant poivre vert et cardamome. Quelle complexité !

En bouche, on retrouve cette précision de définition et cet équilibre que l'on aime tant dans les vins d'Elian : la densité de texture, avec ses

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

saveurs de pêche, d'ananas et de poire, est parfaitement balancée par une acidité juteuse, excitante, aux accents d'agrumes confits et de rhubarbe, mais aussi par de fins amers évoquant bâton de réglisse et épices vertes. Le vin déploie une belle énergie qui électrise nos papilles et nous fait abondamment saliver : la finale, active et très longue avec ses saveurs toniques de noyaux de fruit et de safran, trace son chemin avec dynamisme et assurance. Elle laisse sur le palais une trame empyreumatique, presque pimentée, qui nous ouvre l'appétit.

Voici indéniablement un grand blanc de gastronomie, que l'on veillera à bien aérer avant de servir (un carafage sera le bienvenu), et qui tiendra aujourd'hui et sur au moins 8 ans la dragée haute à une cuisine délicatement épicée, d'inspiration plus ou moins exotique : moules ou lotte au safran, poulet ou gambas au curry panang et lait de coco, tajine de veau aux abricots et amandes, mijoté de volaille au citron confit... Si l'on veut rester dans des traditions culinaires plus locales, on pourra aussi opter pour une blanquette de veau ou de volaille aux champignons sauvages. Un de nos blancs préférés dans le Sud-Ouest, un des plus singuliers aussi, sur un millésime 2021 aussi rare qu'enthousiasmant.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2021



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet doré

Nez : Expressif, complexe : fruits blancs compotés, pomme au four, prune jaune, Reine-Claude, ananas, mangue, citron vert, pomelo et clémentine, genêt, mimosa, miel, suc de violette, estragon, ortie, thé vert, herbes à tisane, note poudrée, poivre vert

Bouche : la densité de texture, avec ses saveurs de pêche, d'ananas et de poire, est parfaitement équilibrée par une acidité juteuse et excitante, aux accents d'agrumes confits et de rhubarbe, fins amers d'épices vertes et réglisse. Finale très salivante, safranée

Accords mets-vins : Moules ou lotte au safran, poulet ou gambas au curry panang et lait de coco, tajine de veau aux abricots et amandes. Blanquette de volaille ou de veau.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Marmandais

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique