

Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2022



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 biodynamie, 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.

Après un millésime 2021 à la météo particulièrement capricieuse, plutôt arrosée et plus fraîche qu'à l'accoutumée, 2022 a renoué avec un profil bien plus sec, chaud et solaire, devenu pratiquement la norme dans les vignobles du Sud-Ouest. Des conditions estivales qui ont permis d'obtenir des maturités abouties, avec des raisins offrant un état sanitaire excellent, de l'intensité aromatique tout en ayant préservé de beaux équilibres acides. Une ombre au tableau cependant : la sécheresse ne leur a pas permis de beaucoup grossir. Les rendements se sont révélés cette année encore bien en-deçà des niveaux initialement attendus.

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 jaillissante, à la fois gourmande et complexe. Il s'ouvre sur la générosité de la poire et des fruits à noyau, autour de la prune verte, la mirabelle et le brugnion, rapidement rejoints par des agrumes confits ou rôtis : on pense à des zestes de pamplemousse ou de citron vert, à une clémentine flambée ou rôtie. L'ananas n'est pas loin, la carambole non plus. Au fil de l'aération, des parfums plus chlorophylliens s'élèvent du verre, évoquant la coriandre fraîche, l'ortie ou le cresson. On croit même reconnaître une touche de gentiane. Quelques notes camphrées et fumées s'entremêlent avec des parfums floraux plus capiteux, rappelant jasmin ou genêt. Le bouquet ne cesse de se renouveler, pour notre plus grand plaisir.

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En bouche, on retrouve cette précision de définition et cet équilibre que l'on aime tant dans les vins d'Elia : la densité de texture, avec ses saveurs de noyau et peau de pêche, d'ananas et de poire, est parfaitement équilibrée par une acidité juteuse, excitante, aux accents d'agrumes confits et de rhubarbe, mais aussi par de fins amers, salivants et épicés, convoquant Trévise, amande fraîche, bâton de réglisse, cardamome et poivre vert. La rétro-olfaction renforce la dimension fumée, aux accents de pierre-ponce. Le vin déploie une belle énergie qui électrise nos papilles : 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, qui tiendra, aujourd'hui comme dans 5 ou 6 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. Dans une ambiance plus maritime, optez pour une barbue à l'oseille ou un merlu Koskera à la sauce verte. Un de nos blancs préférés dans le Sud-Ouest, un des plus singuliers aussi, sur un millésime 2022 franchement enthousiasmant !

Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2022



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet doré

Nez : gourmand, complexe : poire, prune verte, mirabelle, brugnon, zestes de pamplemousse ou de citron vert, clémentine flambée ou rôtie, ananas, carambole, coriandre fraîche, ortie, cresson, gentiane, notes camphrées et fumées, jasmin, genêt.

Bouche : densité de texture, 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, épices vertes et réglisse, notes fumées. Finale très longue, 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, mijoté de volaille au citron confit, blanquette de veau ou de volaille aux champignons sauvages, barbue à l'oseille ou un merlu Koskera...



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Marmandais

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique