

Eliau Da Ros - Magnum Coucou Blanc - 2023 - blanc - 150 cl



C'est sur des sols de graves et d'argiles, dominant la Garonne, qu'Eliau 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, favorisant une belle maturité du raisin, la présence de marnes bleues dans le sous-sol qui apportent structure et minéralité... mais surtout le talent et la vision singulière d'un vigneron qui a toujours tracé sa propre voie. Eliau Da Ros façonne ici un grand blanc à la croisée des mondes : entre la gourmandise et l'énergie du Sud-Ouest et la tension épicée de certains grands blancs d'Alsace. À cela s'ajoute bien sûr le travail en biodynamie, qui insuffle au vin cette vitalité, cette énergie presque vibrante qui le rend si vivant.

Sur ce millésime 2023, le vin affiche d'emblée un profil plutôt solaire, marqué par une belle maturité du fruit, parfaitement équilibré par une acidité dynamique.

Après un élevage de 20 mois au total, pour moitié en vieux foudres et moitié en cuves béton, et un temps d'affinage supplémentaire en cave, ce Coucou Blanc 2023 s'ouvre sur un nez puissant et expressif. Le fruit s'impose avec générosité, autour de la purée de pomme, de la poire en coulis, du coing et des fruits à noyau charnus et juteux, comme la mirabelle ou la Reine-Claude bien mûre. Une dimension chaleureuse évoque des champs de blé sous le soleil d'été, bientôt rejointe par des notes d'agrumes flambés, entre clémentine et orange.

À l'aération, le bouquet gagne encore en complexité : des fleurs blanches et jaunes, du mimosa, du miel de genêt s'entremêlent à des touches plus inattendues, légèrement acidulées, évoquant l'hibiscus, la canneberge ou la baie de goji. Une sensation de pierre chaude et quelques nuances fumées viennent compléter ce tableau riche et évolutif.

La bouche séduit par son équilibre : ample, juteuse, généreuse, elle est portée par une acidité plus marquée qu'attendu, qui vient dynamiser la matière et lui donner un relief particulièrement excitant. On retrouve la gourmandise des fruits blancs et jaunes mûrs, relevée par une trame

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

acidulée évoquant un quartier d'orange croquant, complétée de touches réglissées et d'une subtile dimension épicée.

La finale, longue et sapide, prolonge cette sensation d'énergie et d'équilibre. Elle se pare de nuances légèrement fumées et minérales, apportant profondeur et sérieux à l'ensemble, tout en conservant une belle buvabilité.

Taillé pour la table, ce Coucou Blanc 2023 accompagnera aussi bien une cuisine aux accents exotiques – gambas au curry, volaille au lait de coco, tajine aux fruits secs – que des plats plus classiques comme une blanquette de veau ou un poisson en sauce. Dans un registre maritime, il brillera sur une barbue ou un merlu à la sauce verte.

Un blanc de caractère, à la fois solaire, complexe et remarquablement équilibré, qui confirme le talent d'Elia Da Ros et la singularité de son style.

Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eliau Da Ros - Magnum Coucou Blanc - 2023 - blanc - 150 cl



Dégustation et accords

Robe : Jaune citron, reflet doré

Nez : puissant et expressif : purée de pomme, poire en coulis, coing, fruits à noyau charnus et juteux, mirabelle, Reine-Claude, champs de blé sous le soleil d'été, notes d'agrumes flambés, entre clémentine et orange.

Bouche : ample, juteuse, généreuse, acidité plus marquée qu'attendu, fruits blancs et jaunes mûrs, trame acidulée (quartier d'orange croquant), touches réglissées, dimension épicée. Finale longue et sapide, nuances légèrement fumées et minérales.

Accords mets-vins : gambas au curry, volaille au lait de coco, tajine aux fruits secs – que des plats plus classiques comme une blanquette de veau ou un poisson en sauce. Dans un registre maritime, il brillera sur une barbue ou un merlu à la sauce verte.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Marmandais

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

Culture : Biologique et bio-dynamique