Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2018 - blanc



C’est sur des sols de graves et d’argiles, dominant la Garonne, qu’Elian Da Ros décide dès 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 assumer 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 minérale et la tension des grands blancs Alsaciens qui lui sont chers… 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.

Malgré la pression du mildiou au printemps, les excellentes conditions d’ensoleillement de l’été ont permis à Elian de renouer en 2018 avec des rendements acceptables (après une année 2017 catastrophique sur ce plan). Comme chaque année, avec la précision qui le caractérise, Elian a parfaitement su adapter ses dates de vendange au point optimal de maturité de chaque grappe ou presque. Ce sont des raisins parfaitement sains et mûrs qui sont entrés dans les caves, pour être vinifiés sur levures indigènes et élevés ensuite près de 20 mois, en foudres et cuves béton.

Dès le premier nez, très expressif, ce Coucou Blanc vous ravira par son harmonie complexe, entre notes fumées, fleurs blanches séchées, coing, poire, mirabelle et goyave, beurre frais, une touche d’agrumes (entre citron vert et pomelo) et une nuance d’épices délicates, entre poivre blanc et safran. La bouche est ample et concentrée en attaque, avec cette générosité de texture qu’apporte le sémillon. Mais elle ne tombe jamais dans la lourdeur : elle semble portée par l’énergie du sol, qui apporte de la fraîcheur et de fins amers dynamisants, évoquant l’amande et la peau d’agrumes. Comme toujours, la finale, droite, tonique et salivante, impressionne par sa persistance.

Voici indéniablement un grand blanc de gastronomie, que l’on veillera à bien aérer avant de le servir, 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… Si l’on

veut rester dans des traditions culinaires plus locales, on pourra aussi opter pour une blanquette de veau ou de volaille ! Un de nos blancs préférés dans le Sud-Ouest, sur un magnifique millésime !

Important : les vins d'Elian da Ros vous seront expédiés à partir du 3 septembre 2020

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2018 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Elégant et complexe. Notes fumées, fleurs blanches séchées, coing, poire, mirabelle et goyave, beurre frais, une touche d'agrumes (entre citron vert et pomelo) et une nuance d'épices délicates, sur le poivre blanc et le safran

Bouche : Dynamique, dense et généreuse en entame, elle se déploie avec élégance. Très belle énergie, fins amers salivants, longue finale tonique, épicée et salivante.

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

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026 au moins

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