Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2015 - 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.

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 dans le sous-sol qui apporte structure et minéralité ? Certainement un peu de tout cela, mais surtout le talent du vigneron, le soin apporté au travail bio-dynamique de la vigne, le tri méticuleux et manuel du raisin et le long élevage particulièrement précis, subtilement réparti entre foudres anciens et œufs en béton.

Elian Da Ros réussit avec ce millésime 2015, au fruit délicieusement mûr et juteux, la parfaite alliance entre le yin et le yang. Le vin se montre d’une belle complexité aromatique, entre fleurs blanches séchées, pomme, poire, pamplemousse, ananas, amandes et abricots secs, relevés de fines notes mentholés. La bouche est élégante, à la fois dense mais fraîche et dynamique, prolongée par des saveurs fumées et de beaux amers évoquant les zestes d’agrumes.

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 5 ans la dragée haute à une cuisine épicée, d’inspiration plus ou moins exotique : moules au safran, poulet ou gambas au curry panang et au lait de coco, tajine de veau aux abricots et amandes… laissez-vous guider par votre imagination et vos souvenirs de voyage, vous ne serez pas décu ! Un vrai coup de cœur de toute l’équipe !

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2015 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Or clair

Nez : Aérien et complexe. Fleurs blanches séchées, infusion. Pomme, poire, pamplemousse, une touche d'ananas, abricot sec, amande. Fines notes mentholées, réglisse. Fumée.

Bouche : Dynamique, dense et généreux, il se déploie avec élégance. Très belle fraîcheur (peu commune dans la région!), longue finale sur des saveurs épicées et une évocation de zestes.

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

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

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