Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2017

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 bleues 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.

L’année 2017 fut malheureusement marquée par un épisode de gel, en avril, qui décima une bonne partie des bourgeons dans les vignes d’Elian. Heureusement, une deuxième génération a pu naître et bénéficier d’un bel été, plutôt sec mais assez frais, jusqu’aux vendanges fin septembre. Elian n’a pas eu peur des quelques pluies de septembre et 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 18 mois, en foudres et cuves béton.

Dès le premier nez, très expressif, ce Coucou Blanc vous ravira par son harmonie complexe, entre notes fumées évoquant la feuille de tabac séchée, fleurs blanches, coing, pêche, beurre frais, fruits à coque, une touche d’agrumes (pamplemousse) et une dimension finement poivrée. 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 et tonique, 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 5 ans la dragée haute à une cuisine délicatement épicée, d’inspiration plus ou moins exotique : moules au safran, poulet aux noix de cajou, 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, à ne rater sous aucun prétexte !

Copyright 2019 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2017

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Aérien et complexe. Fleurs blanches séchées, infusion, feuille de tabac, une touche fumée. Pomme, coing, pamplemousse, abricot sec, amande. Herbes fines, réglisse. Poivre.

Bouche : Dynamique, dense et généreuse, elle se déploie avec élégance. Très belle énergie, fins amers salivants, 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. Blanquette de veau ou de volaille.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Marmandais

Millésime : 2017

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique