Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2019

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 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 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.

En 2019, les périodes chaudes et ensoleillées, particulièrement en juin et juillet, ont alterné avec des épisodes pluvieux bienvenus, au mois d’août en particulier : pratiquement tous les 15 jours, ce sont 20 voire 30 millimètres d’eau qui venaient miraculeusement régénérer les vignes après les pics de chaleur. Cela a permis de limiter les phénomènes de stress hydrique et de garantir des maturités régulières et homogènes pour les cépages blancs, avec de belles concentrations aromatiques et des acidités parfaitement préservées.

Au final, les rendements se révélaient fort satisfaisants, flirtant, pour les blancs, avec les 40 hectolitres par hectare. Comme toujours, 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 plus de 20 mois, pour moitié en foudres et moitié en cuves béton.

Dès le premier nez, expressif et versatile au fil de l’aération, ce Coucou Blanc vous ravira par son harmonie complexe : jus de poire et brugnon, zeste de pomelo, citron et orange confits, foin juste coupé et paille battue. On perçoit également, à travers une note fumée, la densité du socle rocheux. Si l’on sent bien le soleil et la concentration du millésime, on se laisse peu à peu emporter par un vent de fraîcheur : les herbes fines arrivent au premier plan, verveine en tête, les fleurs aussi sur des évocations de tulipe, de chèvrefeuille, de mimosa, de lys et de bois de

rose. Une touche de noisette verte précède les épices, entre poivre gris, noix de muscade et safran. Le fruit revient en force, sur des notes de coing, de petite prune et de mirabelle… Le vin déploie ses charmes subtils avec beaucoup de naturel.

En bouche, on retrouve cette précision de définition et cet équilibre que l'on aime tant dans les vins d'Elian : la densité de texture est parfaitement balancée par une acidité juteuse et excitante, et ses fins amers évoquant le bâton de réglisse et les zestes d'agrumes. Le vin déploie une énergie phénoménale qui électrise nos papilles : la finale, active et très longue avec ses saveurs pures et toniques de noyau de pêche, de coing, de pêche de vigne et d'orange sanguine, trace son chemin avec dynamisme et assurance.

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, un des plus singuliers aussi, sur un millésime 2019 de très haute tenue !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2019

Dégustation et accords

Robe : Jaune intense

Nez : Elégant et complexe. Jus de poire et brugnon, zeste de pomelo, citron et orange confits, foin et paille battue, fumée. Verveine, tulipe, chèvrefeuille, mimosa, lys et bois de rose. Noisette verte, poivre gris, muscade, safran. Coing, mirabelle

Bouche : La densité de texture est parfaitement balancée par une acidité juteuse et excitante, et ses fins amers évoquant le bâton de réglisse, la feuille de tabac frais et les zestes d'agrumes. Superbe énergie de la finale (noyau de pêche, orange et coing).

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.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027 au moins

Température de service : 12°

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

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Marmandais

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique