

## Elian Da Ros - Chante-Coucou - 2018



Les fidèles de notre Route des Blancs savent combien nous accordons une place tout à fait particulière au Coucou Blanc d'Elian Da Ros, un des blancs les plus singuliers, complexes et attachants du « grand » Sud-Ouest.

Celui qui a su réveiller l'appellation des Côtes du Marmandais, installant ses vins sur les plus belles tables étoilées du pays, fut pourtant longtemps regardé par ses pairs comme un véritable « extra-terrestre ». Jusque dans les années 1990, dans ce pays de Cocumont, au cœur du Lot-et-Garonne, le travail de la vigne consiste surtout à planter des clones productifs dont les raisins partent alors en totalité vers les caves coopératives. L'appellation Côtes du Marmandais ne fait pas rêver grand monde, à l'ombre de ses imposantes voisines bordelaises. A l'ombre aussi d'une culture dominante dans la région... celle de la « tomate de Marmande » !

Les choses ont bien changé aujourd'hui et notre fervent défenseur d'une viticulture biologique exigeante, au service des terroirs et des cépages locaux, nous régale avec des rouges gourmands et profonds, taillés pour la garde et la gastronomie.

Chante-Coucou est issu d'un assemblage qui fait la part belle au merlot et au cabernet-sauvignon : n'oublions pas que nous sommes encore dans la vallée de la Garonne, dans le prolongement des Graves et du vignoble bordelais. Elian complète cet assemblage avec un peu de syrah et de malbec. Toutes les vignes (à l'exception du malbec planté sur des sols de marnes bleues) partagent le même terroir mêlant graves et argiles, sur des sous-sols de molasses marneuses.

Elian vinifie séparément chaque cépage, en cuves béton. Les baies sont égrappées, sauf pour le malbec et la syrah. Les extractions sont douces, n'abusant pas du pigeage pendant les 3 semaines de fermentation. Merlot, syrah et malbec sont ensuite assemblés et élevés ensemble en demi-muids pendant 18 mois, tandis que l'élevage du cabernet-sauvignon s'étend sur 24 mois en fûts (sans bois neuf).

Profond, souple et structuré, ce Chante-Coucou séduit par son bouquet sensuel et expressif, autour de la confiture de fruits rouges, framboises et cerises en tête, des épices douces, entre cannelle, curcuma et noix de muscade, mais aussi ses évocations de sous-bois, d'écorce, de fougères et de mousses humides. Peu à peu, les notes florales s'épanouissent, autour de la violette et de la pivoine, complétées d'une touche de tomate bien mûre. Quelques notes toastées de noisette grillée et de biscotte complètent une aromatique gourmande et équilibrée.

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

La bouche est dynamique, gorgée de saveurs de peaux de fruits, sur la cerise, la quetsche et le pruneau, et d'une dimension plus herbacée et chlorophyllienne évoquant la fane de radis ou de carotte, le cresson et le laurier frais. La réglisse n'est pas loin, le poivre non plus. La finale respire l'authenticité. Elle évoque une nature généreuse, entre forêts humides, buissons fleuris et fruits rouges abondants. A table, on pense à un chou farci ou, bien sûr, un manchon de canard confit accompagné de ses pommes Sarladaises.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Eliau Da Ros - Chante-Coucou - 2018



### Dégustation et accords

Robe : Rubis intense

Nez : Gourmand, expressif : framboises et cerises, cannelle, curcuma et noix de muscade, évocations de sous-bois, d'écorce, de fougères et de mousses humides, violette, pivoine, tomate bien mûre, noisette grillée, biscotte

Bouche : Dynamique, gorgée de saveurs de peaux de fruits, sur la cerise, la quetsche et le pruneau, et d'une dimension plus chlorophyllienne évoquant la fane de radis ou de carotte, le cresson et le laurier frais. La réglisse n'est pas loin, le poivre non plus.

Accords mets-vins : Un chou farci ou, bien sûr, un manchon de canard confit accompagné de ses pommes Sarladaises.



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028 au moins

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage souhaitable (1 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Marmandais

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

Cépage : 50% merlot - 20% Cabernet sauvignon - 20% malbec - 10% syrah

Culture : Biologique et bio-dynamique