Elian Da Ros - Clos Baquey - 2014

En nous confiant ce superbe Clos Baquey, Elian nous montre à quel point ses vins gagnent en profondeur et en complexité au fil de leur vieillissement en cave. Ce 2014 étonnamment jeune est resplendissant d'équilibre et d'énergie.

Celui qui a su réveiller l'appellation des Côtes du Marmandais, installant ses vins sur les plus belles tables étoilées du pays, fut 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 régalent avec des rouges gourmands et profonds, taillés pour la garde et la gastronomie.

Le Clos Baquey est une cuvée parcellaire issue d'une vigne exposée plein Sud, sur des sols d'argiles et graves sur un sous-sol de molasses marneuses. Ici, cabernet-franc et merlot sont complantés à parts égales. A cela s'ajoute un peu de cabernet-sauvignon et un cépage local, remis sur le devant de la scène par Elian, l'arbouriou. Chaque cépage est vinifié séparément, en cuves béton, en recherchant une extraction très douce. Seul l'arbouriou fermente en grappes entières. Conscient de la complexité naturelle de cette cuvée, Elian fait le choix d'un élevage long, de deux en fûts suivis d'une année supplémentaire en cuves. Ce 2014 a ensuite passé plusieurs années à se patiner tranquillement en bouteille.

Au nez, le vin séduit par une gamme aromatique complexe, aux accents automnaux : les fleurs séchées, la mousse et la terre humide, les châtaignes, les feuilles mortes et le houx précèdent un fruit bien mûr, autour de la cerise au kirsch, de la framboise mais aussi d'une poire pochée au vin et aux épices, entre clou de girofle et cannelle. Plus il s'aère, plus le nez gagne en vigueur et en jeunesse. Du pot-pourri de fleurs et d'herbes séchées, on a remonté le temps pour découvrir maintenant un parterre de tulipes et de pivoines à peine écloses. On se dit qu'un carafage s'impose !

La bouche est ample et juteuse, avec ses tannins bien mûrs et ses saveurs de confiture de mûres, de prunes rouges et de griottes, mais aussi de raisin sec, de lentille verte et de marron. La minéralité est bien présente,

dans un registre dense et profond. L’allonge es superbe, toujours active et en mouvement. C’est un régal, parfaitement en place aujourd’hui mais capable d’évoluer encore sur les 10 prochaines années ! Ce Clos Baquey appelle une gastronomie authentique, aux goûts affirmés : on pense évidemment au traditionnel cassoulet au confit de canard et saucisse de Toulouse, ou encore à un Petit Salé aux lentilles.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Elian Da Ros - Clos Baquey - 2014

Dégustation et accords

Robe : Grenat

Nez : Intense : fleurs séchées, mousse et terre humide, châtaignes, feuilles mortes, feuilles de houx. Un fruit bien mûr, autour de la cerise au kirsch, de la framboise, une poire pochée au vin et aux épices, entre clou de girofle et cannelle. Pivoine, tulipes

Bouche : Ample et juteuse, avec ses tannins bien mûrs et ses saveurs de confiture de mûres, de prunes rouges et de griottes, mais aussi de raisin sec, de lentille verte et de marron. La minéralité est bien présente, dans un registre dense et profond. Belle allonge

Accords mets-vins : Un traditionnel cassoulet au confit de canard et saucisse de Toulouse, un Petit Salé aux lentilles.

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 : 2014

Type : Vin rouge

Cépage : 35% Cabernet franc – 35% merlot – 15% Abouriou – 15% cabernet sauvignon

Culture : Biologique et bio-dynamique