

Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2020



C'est sur des sols de graves et d'argiles, dominant la Garonne, qu'Elian Da Ros décide dès son installation à Cocomont 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 de quelques grands pinots gris Alsaciens qu'Elian a bien connu pendant ses années chez Zind-Humbrecht... 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 2020, le printemps, humide, n'a pas été de tout repos, entre pression des maladies cryptogamiques et risques de coulure après la floraison. Puis vint l'été, à nouveau très chaud et sec sur ces coteaux surplombant la vallée de la Garonne. La qualité des méthodes culturales, veillant à maintenir des sols vivants et équilibrés dans leur structure, a largement contribué à la résilience de la vigne pendant cette période : la plante n'a globalement pas souffert de stress hydrique et a pu continuer à nourrir son fruit de façon régulière. Au final, la qualité des équilibres sucres-acidité et la concentration aromatique des raisins étaient juste parfaites. Promesse d'un fort beau millésime...

Après un élevage de 20 mois au total, pour moitié en foudres et moitié en cuves béton, ce superbe Coucou Blanc affiche au premier nez un profil à l'aromatique riche et expressive. On se régale d'emblée de la générosité du fruit, autour de franches notes de poires bien mûres, de prune jaune et d'abricot. On perçoit également à travers une touche fumée et des notes de poivres blancs et gris la présence du socle rocheux. Des arômes gourmands d'orange confite, d'orangette et de clémentine rôtie précèdent une vague douce et sensuelle de miel, de pâte d'amande, de noisette et de turon de Jijona. Puis, au fil de l'aération, le nez gagne en fraîcheur, déployant maintenant de subtiles notes florales et d'herbes fines, autour de la verveine, du chèvrefeuille ou du mimosa. L'ananas n'est pas loin, le safran et la cardamome non plus. Quelle belle complexité !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

En bouche, on retrouve cette précision de définition et cet équilibre que l'on aime tant dans les vins d'Elia : la densité de texture est parfaitement balancée par une acidité juteuse et excitante, aux accents d'agrumes et de rhubarbe confite, mais aussi par de fins amers évoquant le bâton de réglisse et le poivre vert. Le vin déploie une belle énergie qui électrise nos papilles : la finale, active et très longue avec ses saveurs pures et toniques de noyau d'abricot et de prune, trace son chemin avec dynamisme et assurance. Elle laisse sur la palais une trame empyreumatique, presque pimentée, qui nous ouvre l'appétit.

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 2020 rayonnant !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Elian Da Ros - Coucou Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune doré, intense

Nez : Expressif, complexe : peau d'abricot, poire mûre, prune jaune, orangette et orange confite, clémentine rôtie, fumée, poivre gris et blanc, vanille discrète, miel, pâte d'amande, turon de Jijona et noisette, chèvrefeuille, verveine, tulipe et mimosa

Bouche : La densité de texture est parfaitement équilibrée par une acidité juteuse excitante, autour de la rhubarbe confite et ses fins amers évoquant le bâton de réglisse, le poivre vert et les zestes d'agrumes. Superbe énergie de la finale aux accents pimentés

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. Blanquette de volaille ou de veau.



Conseils de service

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

Température de service : 12°

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



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Marmandais

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Biologique et bio-dynamique