

Elian Da Ros - Chante-Coucou - 2019



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 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).

Sensuel, tendre et poétique, ce Chante-Coucou pinote sérieusement avec ses notes de cerises et de framboises confiturées, de gelée de myrtille, de tulipe et de pivoine, de meringue, d'épices douces (cannelle en tête) et cette touche mentholée rafraîchissante. L'espace de quelques instants, on se croirait presque du côté de Volnay. A l'aération prolongée, on vogue ensuite vers d'autres cieux : le nez se charge de nuances poivrées et de notes florales qui se tournent désormais vers le chrysanthème et le géranium.

La bouche est dynamique, gorgée de saveurs de prune rouge, de cerise et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

de framboise, couplées à des herbes fines et des notes épicées, entre coriandre, ciboule et roquette. Des nuances de cuir, d'écorce et de sous-bois nous ramènent clairement vers le Sud-Ouest, tout comme une dimension sanguine qui occupe le cœur de bouche. Une touche tonique d'orange s'harmonise parfaitement avec des tannins bien mûrs qui évolueront harmonieusement.

Avec sa finale précise et de bonne allonge, relevée d'une touche fumée entre café torréfié et thé Souchong, ce Chante-Coucou 2019 ira loin dans le temps. Idéal sur une échine de porc braisée accompagnée d'une purée aux châtaignes, un petit salé aux lentilles ou bien sûr un manchon de canard confit et ses pommes sarladaises...

Un des meilleurs millésimes de Chante-Coucou jamais dégustés !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Eliau Da Ros - Chante-Coucou - 2019



Dégustation et accords

Robe : Rubis intense

Nez : Gourmand, expressif : cerises et framboises confiturées, gelée de myrtille, tulipe et pivoine, meringue, épices douces (cannelle en tête) et une touche mentholée rafraîchissante, poivre gris, géranium et chrysanthèmes

Bouche : Dynamique, gorgée de saveurs de prune rouge, de cerise et de framboise, d'herbes fines et d'épicés, entre coriandre, ciboule et roquette. Des nuances de cuir, d'écorce et de sous-bois, une touche sanguine. tanins mûrs, finale tonique sur une note d'orange

Accords mets-vins : Une échine de porc braisée avec une purée de châtaignes, Un petit salé aux lentilles, 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 2030 au moins

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage souhaitable (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Marmandais

Millésime : 2019

Type : Vin rouge

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

Culture : Biologique et bio-dynamique