Elian Da Ros - Clos Baquey - 2016

Le domaine est situé à Cocumont dans les Côtes du Marmandais sur la rive gauche de la Garonne sur des sols argilo-calcaire et des sous-sols de molasses calcaires. La parcelle du Clos Baquey est exposée plein sud. Le domaine couvre aujourd'hui 19 hectares en coteaux. Les vignes sont en culture biologique depuis 2000 et en biodynamie depuis 2002.

Elian pratique un tri sévère des raisins à la vigne et au chai. Les fermentations se font naturellement avec des levures indigènes. Les vins descendent ensuite dans une cave enterrée pour un élevage en foudres ou en fûts (pas de fût neuf) entre un an et trois ans selon les cuvées et le millésime.

Les cabernets francs, cabernets sauvignons et merlots qui rentrent dans l'assemblage du Clos Baquey sont égrappés à 100%. Les macérations durent de 2 à 3 semaines avec des extractions très douces. Chaque cépage est vinifié et élevé séparément. Les vins sont enfin élevés 12 mois en bouteille avant mise sur le marché.

Le nez s'ouvre sur un univers de fraîcheur végétale évoquant la mousse d'un sous-bois ou les cosses de petits pois frais. Une note dense et épicée de poivre gris voisine avec la chair de pruneau. Des nuances plus tertiaires se frayent peu à peu un chemin, suggérant la fumée d'une cheminée encore tiède, le tabac séché voire la tabatière. Au-dessus flotte une nappe douce, impalpable et charmeuse évoquant le suc de violette.

La bouche est finement poivrée, fraîche et tonique. Une fraîcheur gourmande qui rappelle les fruits rouges écrasés, fraise en tête, finement acidulés. Le vin est à la fois fluide et crémeux. Il avance en s'élargissant, surfant sur des tannins mûrs et précis. On est épaté par son grain fin et poudreux. En milieu de bouche, on perçoit quelques notes mentholées, une once de venaison naissante, ainsi qu'un peu de tabac. Tout laisse à penser à des extractions douces, et un boisé très discret.

Beau vin de lieu et de terroir, vertical et plein d'une saine assurance, ce Clos Baquey 2016 est prêt pour être dégusté avec un magret de canard rôti, servi avec un jus réduit aux fruits rouges. Mais aussi une belle entrecôte de Blonde d'Aquitaine grillée au thym. Vive le Marmandais, lorsqu'il est signé Da Ros !

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Elian Da Ros - Clos Baquey - 2016

Dégustation et accords

Robe : Grenat

Nez : Intense : fleurs séchées, mousse et terre humide, cosses de petits pois, 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. Une once de venaison s'équilibre avec la fraîcheur mentholée. La minéralité est présente, dans un registre fin et poudreux. Belle allonge

Accords mets-vins : Un traditionnel cassoulet au confit de canard et saucisse de Toulouse, un Petit Salé aux lentilles. une entrecôte grillée au thym. un magrat de canard rôti aux fruits rouges.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage souhaitable (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Marmandais

Millésime : 2016

Type : Vin rouge

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

Culture : Biologique et bio-dynamique