Elian Da Ros - Clos Baquey - 2018

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 et donne des fruits particulièrement expressifs et concentrés, sur un millésime solaire et généreux, comme 2018. 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 long, en foudres ou en fûts (pas de fût neuf), pendant près de 3 ans pour ce parcellaire.

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. Le vin s'affine ensuite pendant une année supplémentaire, en bouteille.

Le nez s'ouvre dans un registre profond et voluptueux, évoquant coulis denses et liqueurs de fruits noirs, autour du cassis, de la mûre et de la myrtille. Une touche de réduction balsamique précède des notes puissantes d'extrait de violette ou de rose rouge. Une note sanguine se mêle à des nuances fumées d'encens et de musc. On pense aussi à l'encre de Chine, au marc de café et à un intense chocolat noir juste fondu. Derrière ces épais rideaux, on distingue maintenant des épices cuites, rappelant le clou de girofle, la baie de genièvre et la cardamome noire. Puissance et sensualité sont décidément au rendez-vous.

La bouche, de grande ampleur, voit déferler des vagues de fruits mûrs, rouges et noirs, entre pruneau, cerise noire, cassis, mûre ou quetsches. On pense aussi à une poire marinée dans un vin rouge relevé d'épices. Cigare et feuille de tabac ne sont pas loin, l'antésite et la réglisse non plus. Une noble touche végétale apporte un supplément d'énergie et de vivacité à cet ensemble texturé mais souple, aux tannins parfaitement mûrs. Le sol est omniprésent sur la finale.

Ce beau vin de lieu et de terroir fera honneur à une gastronomie généreuse et authentique du Sud-Ouest ou d'ailleurs. On pense évidemment à un cassoulet, une dinde ou un chapon farci, un civet de palombe aux pruneaux ou, plus simplement, un confit de canard accompagné de pommes de terre sarladaises.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Elian Da Ros - Clos Baquey - 2018

Dégustation et accords

Robe : Grenat

Nez : Dense, voluptueux : liqueurs de fruits noirs, autour du cassis, de la mûre et de la myrtille. Réduction balsamique, Extrait de violette ou de rose rouge. Une note sanguine. Encens et musc. Cacao fondu, encre de Chine, baie de genièvre, cardamome camphrée

Bouche : Grande ampleur, des vagues de fruits mûrs, rouges et noirs, entre pruneau, cerise noire, cassis, mûre ou quetsches. Une poire marinée dans un vin rouge relevé d'épices. Cigare et feuille de tabac, l'antésite et réglisse. Energie et souplesse en finale

Accords mets-vins : Un cassoulet, une dinde ou un chapon farci, un civet de palombe aux pruneaux ou, plus simplement, un confit de canard accompagné de pommes de terre sarladaises.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage souhaitable (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Côtes du Marmandais

Millésime : 2018

Type : Vin rouge

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

Culture : Biologique et bio-dynamique