



Producteur : EURL Elian Da Ros

Couleur : Rouge

Appellation : Côtes du Marmandais

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Nom du propriétaire : Elian Da Ros

Géologie du sol : argilo-limoneux sur sous sol d'argile grise

Superficie : 16 ha

Encépagement : Abouriou (40%), Cabernet Franc (40%) et Merlot (20%)

Vinification : Merlot et cabernet franc sont égrappés, puis encuvés en cuve béton ouvertes entre 10 et 15 jours.

Extractions douces. L'Abouriou quant à lui est encuvé en grappes entières et vinifié en macération semi carbonique.

Élevage : 10 mois en foudres et fûts de plusieurs vins + 1 mois en cuve béton, mis en bouteille sans collage, légère filtration.

Aspect gustatif : Il porte bien son nom le bougre! Convivial, sans chichi tout en rondeur et en souplesse.

Aspect olfactif : nez sur la cerise, épices

Conservation : A boire maintenant ou dans les 3 ans.

Le domaine :

Elian Da Ros était en faculté d'œnologie de Montpellier en compagnie de Jean-Pierre Confuron (vigneron à Vosne-Romanée) et de Laurent Vaillé, la méga-star du Languedoc à la Grange des Pères. C'est chez Zind-Humbrecht qu'il a fait ses premières armes, il y a occupé le poste de maître de chai pendant quelques années avant de reprendre l'exploitation du domaine familiale. D'Alsace, outre la science, il a rapporté des foudres pour le vieillissement de ses vins. Chez Da Ros, la culture de la vigne est propre, le raisin est cueilli mûr et manuellement. La vinification est soignée, mais d'approche non-interventionniste, c'est dire que le sucre, les levures chimiques et autres poudres de perlinpinpin n'ont pas leur place. Il en résulte des vins d'un naturel déboussellant pour la région, pulpeux, mûrs sans être sur-extrait, pas boisé (ouf!).

Stylistiquement, on dirait du Bordeaux, mais en mieux! En fait de cépage on est à la croisée des chemins entre le bordelais et le sud-ouest traditionnel.

Revue de presse :

Véronique Rivest, La Presse, Jan 2021

Eliau Da Ros est sans conteste la figure de proue de cette appellation moins connue, nichée entre le Bordelais et le Sud-Ouest. Ses vins sont le résultat d'un travail méticuleux, à la vigne comme au chai, et du désir d'élaborer des vins authentiques, reflets de sa terre natale. Ici, le cépage local abouriou est assemblé en parts égales avec du cabernet franc et un peu de merlot. D'une couleur violacée, le vin est aromatique, avec beaucoup de fruits, mûre, bleuet, cassis, mais aussi des notes de saucisson et de viande fumée, d'épices et de terre noire. La bouche combine à merveille un caractère friand et gouleyant à une structure ferme, épaulée par des tanins fins. Équilibre et fraîcheur lui confèrent beaucoup de buvabilité, mais il accompagnera aussi aisément un cassoulet, un confit ou un magret de canard.

Garde : de 3 à 5 ans

https://plus.lapresse.ca/screens/4a5c39ab-8347-4e23-bb70-76f8a37b7d5f__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021

****GRAPPE D'OR****

Je me fais la même remarque chaque année en goûtant cette cuvée d'Eliau Da Ros: mets-en que le vin est une fête! Même en confinement, même en temps de pandémie, cet assemblage de merlot, de cabernet franc et d'abouriou a le don de m'accrocher un sourire aux lèvres avec sa rondeur doublée de vigueur tannique et ses couches de saveurs fruitées et végétales qui persistent en finale. Un vin sérieux qui ne se prend pas au sérieux. Et à 12.5% d'alcool, la fête peut durer encore plus longtemps!

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Aug 2020

L'assemblage de ce cru du Sud-Ouest semble changer en fonction du millésime : moins de merlot (20%) mais davantage de cabernet franc (40%) et d'abouriou (40%) dans cette cuvée 2018 issu de la culture biodynamique. Par contre, comme par le passé, le nez demeure un brin «funky» : des notes animales, florales et minérales s'ajoutent aux arômes de fruits des champs. Davantage riche (2018), tout en demeurant équilibré et élégant. Un rouge parfait pour accompagner vos saucisses favorites sur le grill. Carafez le pendant une heure.

<https://lesconseillersduvin.ca/le-vin-est-une-fete-2018-marmandais-eliau-da-ros/>