



**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 :** Cabernet Franc (40%), Abouriou (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 et 1 mois en cuve béton. Mis en bouteille sans collage et légère filtration.

### 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 :

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jun 2022

One of my favourite gulping reds. What I look for in a summer red is delicious fruit, soft and easy tannins, and that it tastes even better when kept cool. The aromatics are exuberant, but the mouth shows a certain refinement. It's like a not-so-serious Bordeaux. So does it live up to its name? For me, if I'm having a bunch of friends over, I would serve this with pride with anything from charcuterie to white meats on the grill. The slight olive note would make this a great match for ratatouille as well. Residual sugar: 1.5 g/l. Grape

varieties: merlot, cabernet franc, abouriou. Serve at 14-16C. Drink now-2023. Food-pairing idea: apéritif, pork roast with chutney, ratatouille.

<https://montrealgazette.com/life/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-june-11-2022>

**Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, May 2022**

Le vin est une fête? Mets-en! Cet assemblage de merlot, de cabernet franc et d'abouriou (issus en partie d'achats de raisins) devrait redonner le sourire même aux âmes les plus bourruées. Le 2019 est charnu et bien campé dans son rôle de rouge du Sud-Ouest, mais il est à la fois tout guilleret et donne l'impression de gambader sur les papilles tant il est vibrant et expressif. Bon en toute occasion... fête ou pas! – Le guide du vin 2022 (p. 102)

23,15\$ 11793211

<https://mailchi.mp/1e82525a9198/linfolettre-de-nadia-fournier-5-mai-2022?e=e4cd11fcd5>

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), May 2022**

Rouge. Top producteur de la Côte du Marmandais qui déjà, à trois ans, savait qu'il voulait devenir paysan. Son premier millésime remonte à 1998. Il a fait le plus grand de son apprentissage en Alsace, au domaine Zind Humbrecht. Cette cuvée de plaisir est un assemblage de 40% abariou, 40% cabernet franc et 20% merlot. L'abariou est en grappes entières alors que les deux autres sont égrappés, puis il fait un élevage de 10 mois en vieux foudres puis d'un mois en béton à la fin. C'est un vin légèrement trop costaud pour l'apéro sans nourriture, mais juste assez délicat pour avoir envie d'en ouvrir une 2e bouteille de suite à table ;)

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=8b2faa9f3c>

**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](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-elian-da-ros/>