CÔTES DU MARMANDAIS LE VIN EST UNE FÊTE

2024 · Rouge · France / Sud-Ouest



Producteur : Elian Da Ros
SAQ (CCNP) : 15004266
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 27.15 $

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 calcaire.
Superficie : 16 ha.

Vinification : Merlot et cabernet franc sont égrappés, puis encuvés en cuve béton ouvertes entre 8 et 10 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.

Accord vin et mets : Agréable à l'apéro pour partager un verre entre amis mais s'accorde aussi très facilement avec des plats plus généreux.

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 débousselant 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, Jul 2024

À une heure à l'est de Bordeaux, les Côtes-du-Marmandais s'étirent de part et d'autre de la Garonne. La vigne y est moins omniprésente qu'en Gironde; de nombreuses cultures s'y côtoient. On retrouve les mêmes cépages qu'à Bordeaux, cabernet sauvignon, cabernet franc et merlot, mais pas uniquement. L'abouriou, cépage local sauvé de l'extinction, est au cœur de cette cuvée, avec du cabernet franc et un peu de merlot. Quel joli nez! Fruité, harmonieux, appétissant, il s'ouvre sur des arômes de cerise, de framboise et de cassis, avec un peu de fleurs et de garrigue. La bouche, fraîche et élancée, offre une matière mûre et croquante, avec une pointe sanguine et une finale à l'impression minérale. Léger et gourmand, avec juste ce qu'il faut de tanins pour de la mâche, c'est un vin complet et savoureux. Tartare de bœuf, saucisses grillées, poulet rôti, tian de légumes.
Garde: de 1 à 2 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2024-07-27/les-vins-de-la-semaine/dans-l-esprit-olympique.php

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Jul 2023

Retour en stock du millésime 2020 en SAQ. Charmant producteur de la Côte du Marmandais. Une cuvée de plaisir sur un assemblage bien gourmand. Cépage Abouriou assez peu connu qui apporte du fruit, de la chaire et de la puissance. Au final, c'est élevé 10 mois en vieux foudre et termine 1 mois en béton.

https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=61f2ede8fc

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jul 2023

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=6ccd4a01e2

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jun 2023

Vibrant fruit, easy tannins and tastes best on the cooler side. Bordeaux fans will love this as it shows a similar refinement. Cherry, red plum and just a touch of olive make for some decent complexity. Residual sugar: 1.3 g/l. Grape varieties: merlot, cabernet franc, abouriou Serve at 14-16C. Drink now-2023. Food pairing idea: Pork roast with chutney, ratatouille.

https://montrealgazette.com/life/wines-of-the-week-heres-how-to-be-a-better-wine-consumer

Philippe Lapeyrie, 107.5 Rouge, May 2023

Servir à 16 degrés Celsius
Une belle pièce de viande grillée sur le barbecue ainsi que sa papillote de légumes du jardin.
Sortez des sentiers balisés et déstabilisez vos papilles en mettant la main sur cette cuvée qui est faite à base des cépages abouriou, cabernet franc et de merlot. Un rouge différent, dépaysant mais ô combien plaisant

qui se laisse boire très aisément. Il porte très bien son nom car oui, le vin est une fête ! Vous pourrez allonger le flacon encore 3-4 bonnes années dans votre cellier.

https://www.iheartradio.ca/rouge-fm/rouge-fm-quebec/chronique-vin/cotes-du-marmandais-2020-1.19694571

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Feb 2023

Nouveau millésime en SAQ cette année. Charmant producteur de la Côte du Marmandais. Une cuvée de plaisir sur un assemblage bien gourmand. Cépage Abouriou assez peu connu qui apporte du fruit, de la chaire et de la puissance. Au final, c'est élevé 10 mois en vieux foudre et termine 1 mois en béton

https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=81c1b5cd47

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Feb 2023

Élian Da Ros a repris le domaine familial de Cocumont et a du même coup insufflé un dynamisme sans précédent aux Côtes du Marmandais, une petite appellation du Sud-Ouest de la France. Le vin est une fête? Mets-en; surtout en 2020. Une explosion de fruit mûr et encore frais, portée en bouche par des tanins dodus, veloutés et juste assez granuleux pour laisser en finale une impression tonique. J'ai particulièrement aimé sa finale sapide, ponctuée d'amers nobles. Un excellent vin rouge! – Le guide du vin 2023 (p. 94)

https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=07154677eb

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

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

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 bourrues. 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

Véronique Rivest, La Presse, Jan 2021

Elian 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+share

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'Elian 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/