CÔTES DU MARMANDAIS CHANTE COUCOU

2022 · Rouge · France / Sud-Ouest



Producteur : Elian Da Ros
SAQ (CCNP) : 12723142
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 47.00 $

Appellation : Côtes du Marmandais
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Sud-Ouest
Nom du propriétaire : Elian Da Ros
Géologie du sol : Terroir argilo-graveleux.
Encépagement : Merlot (25%), Syrah (25%), Malbec (25%) et Cabernet Sauvignon (25%)

Vinification : Egrappage pour le merlot et le cabernet sauvignon ; par contre le malbec et la syrah sont non égrappés, cuves bétons ouvertes, légers pigeages, macération de 2 à 3 semaines avec des extractions très douces. Chaque cépage est vinifié séparément.
Élevage : Élevage long (20 mois) en fûts de plusieurs vins permettent d'obtenir un vin aux tanins fins et soyeux.

Accord vin et mets : À carafer lorsque bu dans sa jeunesse.

Le domaine :

Vin structuré (malbec, merlot) et complexe avec des arômes épicés (syrah) et frais (cabernet sauvignon). Une vinification douce et respectueuse du fruit, suivie d'un élevage long (20 mois) en fûts de plusieurs vins permettent d'obtenir un vin aux tanins fins et soyeux. Le terroir argilo-graveleux apporte de la rondeur aux tanins et Chante Coucou se marie bien avec des mets en sauce. Chante Coucou est un vin de garde, s'il est bu jeune il est parfois bon de le carafer pour l'aider à s'ouvrir et à s'exprimer. 2014 est un millésime avec une belle fraicheur aromatique et une texture soyeuse.

Revue de presse :

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Jul 2024

Le canon
Chante Coucou 2020, Domaine Elian Da Ros, Côtes du Marmandais, France ([...] -12723142)
Dans ce millésime de haute maturité, cabernet, malbec, merlot et syrah ont décidé d'un commun accord de faire une confortable sieste dans un canapé aux tanins si riches et moelleux qu'il est à parier que leurs rêves respectifs soient d'une insoutenable décadence. Lush and posh diraient ici les anglo-saxons! Ces

cépages à l'évidence s'entendent comme larrons en foire et leur assemblage pour part égale témoigne du doigté du vigneron. La robe rubis juvénile et profonde annonce déjà un bouquet porté avec beaucoup d'ampleur (épices, cuir, écorces, sous-bois, mûre…) alors que la bouche, peu acide mais pas lourde pour autant, est presque grasse tant les tanins sont lisses et enveloppés. Longueur appréciable. On se fait plaisir ici et maintenant sur un braisé. Pas besoin de l'acheminer en cave! Le servir rafraîchi dans un verre Riedel «Veloce» pour cépage Cabernet/Merlot.

https://jeanaubry.substack.com/p/les-grapilles-et-autres-gourmands

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Mar 2023

Ma collègue Nadia Fournier m'avait prévenu: c'est possiblement le meilleur Chante Coucou produit par le vigneron Elian Da Ros. Et elle a parfaitement raison ! Située sous Bordeaux, l'appellation côtes-du-marmandais permet elle aussi l'utilisation de cabernet-sauvignon, malbec et merlot tout en faisant le lien avec le sud de la France avec la syrah. Ces quatre cépages sont ici assemblés à parts égales. Nez racé de fruits noirs, de charbon et de poivre. Matière serrée et satinée, des tanins charpentés et élégants, énormément de fraîcheur et une longue finale expansive rappelant la mine de crayon. Bon dès maintenant tout en sachant qu'il pourra se bonifier plusieurs années dans votre réserve. Attention: il en reste peu dans le réseau SAQ.

https://www.journaldemontreal.com/2023/03/24/le-retour-des-importations-privees

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

Parfois un peu bourru en jeunesse, le Chante Coucou d'Élian Da Ros se montre sous un jour plus ouvert et accessible dans le millésime 2018. Si vous êtes amateur de bordeaux, vous ne pourrez résister à l'attrait immédiat qu'exerce sa texture soyeuse, tissée de tanins de superbe qualité, relevés de saveurs fruitées et herbacées. Tout y est, avec retenue, sobriété et précision, la finale est longue et élégante. Un vrai charme! À boire sans se presser d'ici 2028. – Le guide du vin 2023 (p. 94)

https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=df4fdf87e0