

COTES DU MARMANDAIS « CLOS BAQUEY » 2020 Domaine Elian Daros



Situation : Formé en Alsace, Elian Da Ros est aujourd'hui une figure emblématique du monde de la vigne dans le Sud-Ouest. Il fut pourtant longtemps regardé par ses pairs comme un véritable « extra-terrestre ». Jusque dans les années 1990, dans ce pays de Cocumont, au cœur du Lot-et-Garonne, le travail de la vigne consiste à vendre les raisins en totalité aux caves coopératives...

Installé en 1998, Elian décide de rompre immédiatement ce système et de mettre en pratique sa science de l'observation et de l'accompagnement de la nature : il va réveiller toute une appellation !

Encépagement : Merlot, Abouriou, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Terroir : Sol argilo-siliceux, sur un sous-sol marneux, et argilo graveleux.

Température de Service : 16 à 17°C. Carafage 2 heures avant.

Potentiel de Garde : 2028 à 2035

Observations : L'œil est tout de suite conquis par une robe noire opaque, impénétrable de concentration. L'élevage en barriques de 18 mois vient intensifier un nez intense de fruits noirs, de mûres écrasées et de myrtilles. Cette concentration est intensifiée par des notes fumées, épicées et aussi de pruneaux cuits. Appuyé par des tanins séveux, le milieu de bouche est particulièrement juteux, le fruit explose avec élégance. Etonnante finale où la fraîcheur enrobe une surmaturation marquée. Grande signature, à faire pâlir ses voisins bordelais !

Quelques accords : Magret de Canard, Joue de Bœuf braisée, Gibiers...

