

# COTES DU MARMANDAIS

## « LE VIGNOBLE D'ELIAN » 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 !

Très vite repéré par les meilleurs sommeliers du pays, ses vins ne tardèrent pas à se retrouver chez Guérard, Troisgros ou Loiseau. Ce sont aujourd'hui pas moins de 120 tables étoilées françaises qui accordent une place aux vins singuliers et délicieux d'Eliau ! Des vins vivants, habités, d'une formidable énergie.

**Encépagement :** 50% Cabernet Franc, 30% Merlot et 20% Syrah.

**Terroir :** Argilo-Calcaire (Merlot/Syrah) et Argilo-limoneux (Cabernet Franc)

**Température de Service :** 16 à 17°C. Carafage 1 heures avant.

**Potentiel de Garde :** 2025 à 2028

**Observations :** Baies sauvages, épices, tabac à pipe... Le nez semble indomptable ! À l'aise dans le verre, il tempère son caractère, affichant davantage de fruits et des notes florales. La bouche surprend autant, se montrant d'une « buvabilité » quasi déconcertante, tout en restant dense et compact. Extrêmement délicat, il ne cache pourtant jamais ses origines sudistes, pleinement visibles à travers les épices et le bois de cèdre qui résonnent en finale. Un vin qui nous surprend par son expression et sa diversité gustative, tout en restant enraciné dans son terroir.

**Quelques accords :** Piperade de bœuf, Boudin noir aux châtaignes,

