

COTES DU MARMANDAIS 2023

« LE VIN EST UNE FETE »

Domaine Elian Da Ros



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'Elian ! Des vins vivants, habités, d'une formidable énergie.

Encépagement : 40% Abouriou, 40% Cabernet Franc, 20% Merlot.

Terroir : Sol argilo-limoneux sur un sous-sol d'argile

Température de Service : 15 à 16°C

Potentiel de Garde : 2025-2027

Observations : Comme son nom l'indique, ce vin est un vin plaisir au caractère fruité et frais. La vinification est douce sans extraction forte afin de préserver le côté croquant et rond du raisin. C'est un vin consensuel, sa rondeur et son fruité lui donnant une belle « buvabilité », mais il est aussi soutenu par une délicate structure tannique inhérente aux cépages du sud-ouest. Il est ainsi agréable à l'apéritif pour partager un verre entre amis mais s'accorde aussi très facilement avec des plats à base de charcuterie ou de volaille.



Accords mets vins : Tapas au Poivrons et Olives, Charcuteries Ibériques...