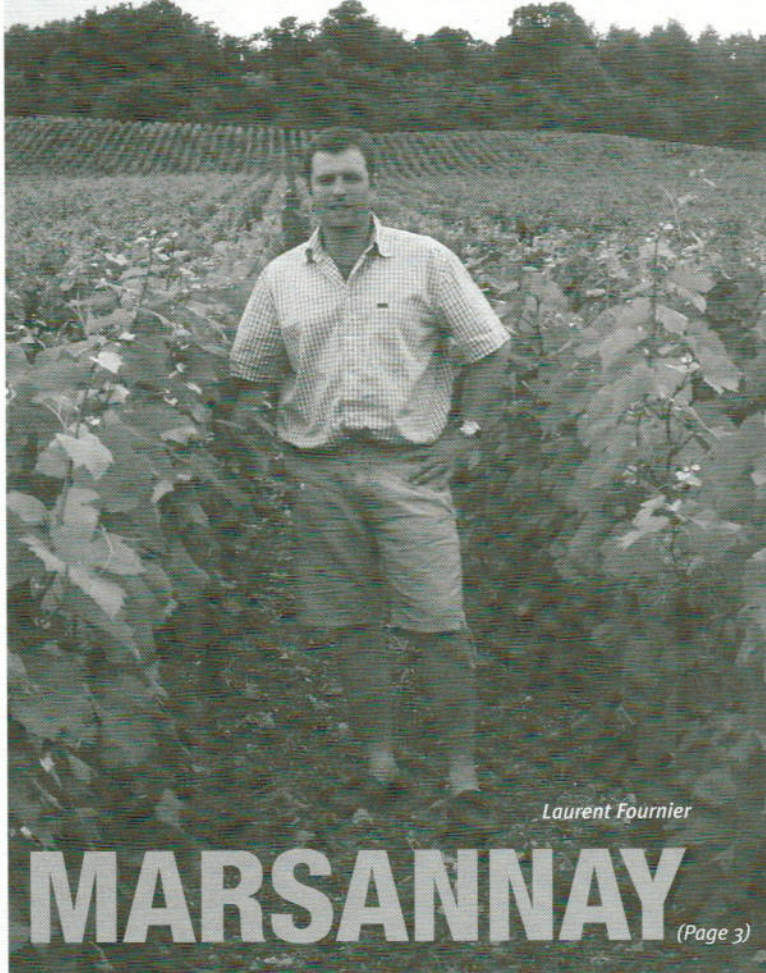


& Rouge Blanc Z° 96

LeRouge&leBlanc
revue libre de toute publicité

Corinne & Jean-Michel Comme	15
Domaine Élian Da Ros	29
Domaine Mosse	36
Chronique vigneronne (1)	40
Portrait : Éric Pfifferling	44



Laurent Fournier

MARSANNAY (Page 3)

FRANK SAUVEY

TAVEL la vie en rosé

(Page 19)



L'ANGLOIRE

Tavel, janvier 2010 : grenaches en "gobelet" sous la neige...

« Il y a de grands vins partout. Du moins partout où se trouvent de grands vignerons. »¹ À lui seul, Élian Da Ros incarne, depuis 12 ans, le meilleur des Côtes-du-Marmandais, un vignoble sous-estimé qui prolonge l'Entre-deux-Mers et les Graves de Bordeaux. *LeRouge&leBlanc* est donc parti à la découverte d'un homme vigneron de son état, et de ses trajectoires, de ses expériences, de ses vins.

SUD-OUEST > CÔTES-DU-MARMANDAIS > ÉLIAN DA ROS

Élian Da Ros, la soif de comprendre !



JEAN-MARC GATTERON

Le paysage des Côtes du Marmandais.

PAR JEAN-MARC GATTERON « À 3 ans je voulais être paysan, à 8 ans faire du vin, et j'avais déjà le nom de Chante Coucou à 13 ou 14 ans ! », précise-t-il dans les premières minutes de notre rencontre. Unanimement apprécié par tous ses pairs à qui j'avais parlé de mon voyage dans le Marmandais, Élian Da Ros ne suscite que des sympathies et des commentaires élogieux. « Tout le monde l'aime, il rend service à tous », m'a glissé un jour une vigneronne du Sud-Ouest.

1. Jacques Dupont, *Choses brues*, Éditions Grasset & Fasquelle, 2008 (cf. *R&B* n° 90).

C'est l'histoire d'un homme...

Voici donc l'histoire d'un homme qui sait ce qu'il veut depuis sa plus tendre enfance. On pourrait, pour faire court, employer un poncif et dire : « Il a tout pour lui, le physique et le mental ! ». On pourrait effectivement l'imaginer dans un défilé de mode ou dans un film de Visconti. On pourrait se le représenter professeur à la Sorbonne ou chercheur au CNRS. On pourrait donc l'envier, mais ce serait mal le connaître. Ce serait oublier les blessures, les fragilités, les doutes, car un homme, c'est compliqué ! Peut-être plus encore lorsque l'on est un homme de la terre, un paysan. De surcroît un vigneron.



JEAN-MARC GATTERON

ron. Un vigneron qui veut mettre non seulement son sol dans les vins qu'il fait, mais aussi son esprit, sa sensibilité, ce qu'il a de plus profond, de plus intime.

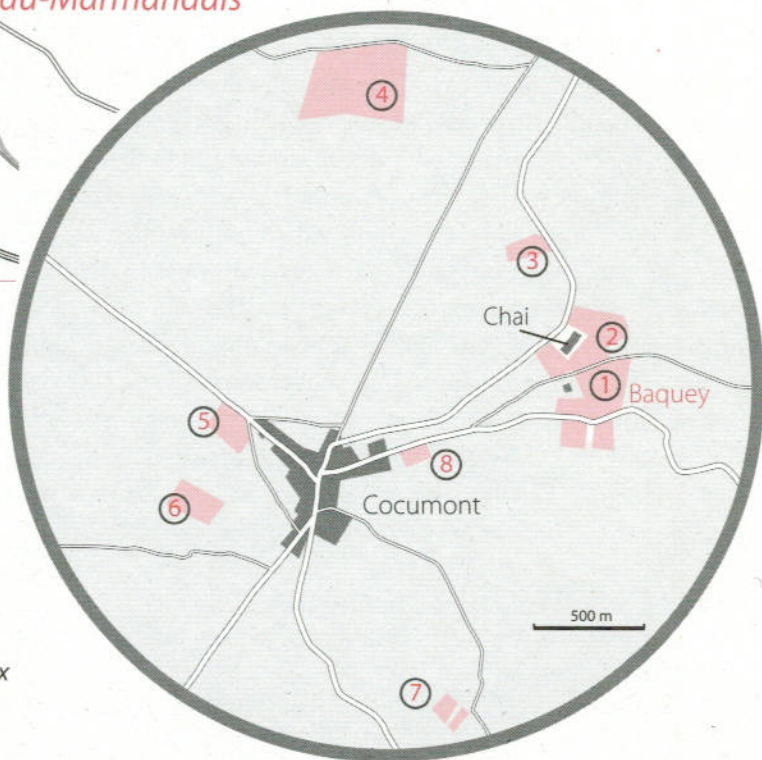
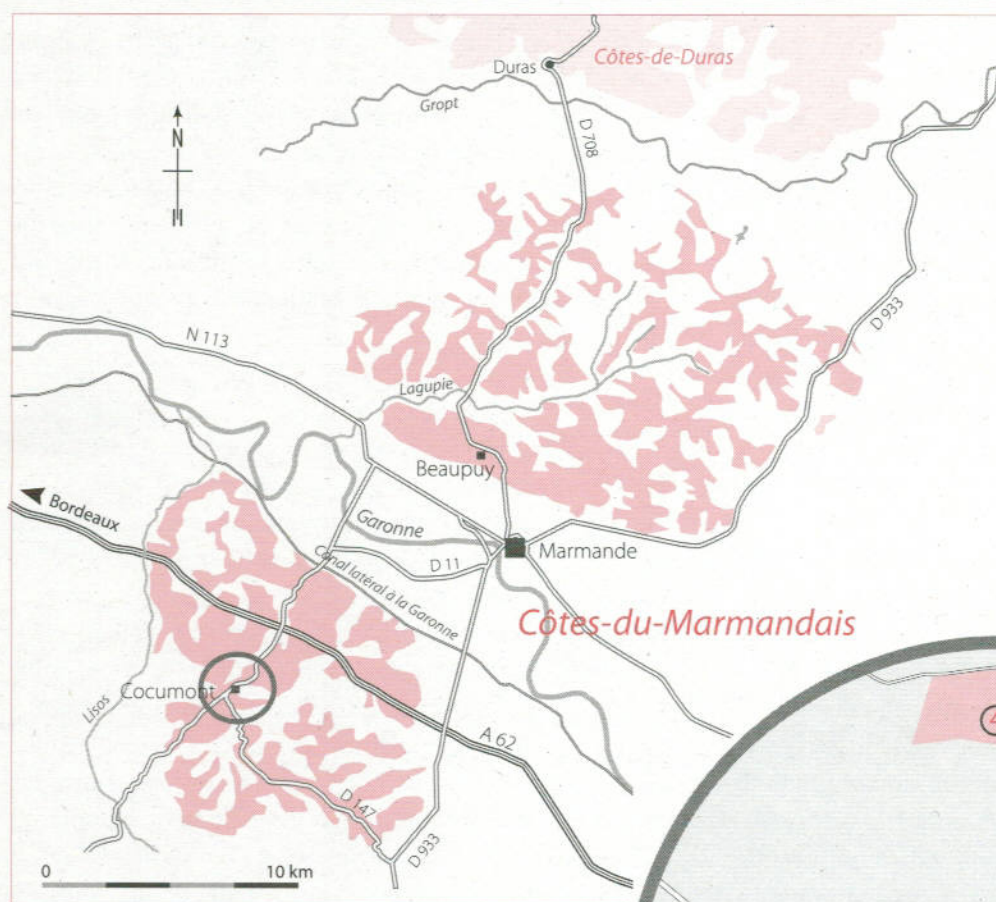
...et d'une famille

Les Da Ros («Du Rouge») sont originaires de Sarmede, un village de Vénétie situé au pied des Dolomites. En 1922, Giovanni, le grand-père paternel, alors âgé de 14 ans, et ses deux frères émigrent en France, où ils se font maçons. Deux ans plus tard, ils sont rejoints par la grand-mère et les sœurs. Par la suite, ils prennent un métayage – cultures maraîchères, céréales, élevage et vignes – à Marcellus, à 5 km de Cocumont. Pendant l'hiver, le grand-père travaille sur des grands chantiers du Sud-Ouest pour réintégrer la ferme en été. Élian l'entend encore lui dire : « Tu sais, paysan, c'est un beau métier, tu es libre : quand il fait beau, tu travailles, quand il pleut, tu restes à l'abri... » Avec un sourire nostalgique, Élian ajoute : « En fait, ce n'est pas tout à fait cela... ». Du côté maternel, Ancilla, la grand-mère, est une personnalité marquante. Elle assume la ferme et les 5 enfants durant la déportation de son mari en camp de travail de 1939 à 1945. « Elle possédait 2 ha de vignes dont un de sémillon complanté avec du plant du Rhin et produisait des blancs moelleux élevés sous voile généralement pendant 2 ou 3 ans. Le 1975, année du décès de mon grand-père, je l'ai mis en bouteilles avec elle, 8 ans après ! », se souvient Élian. « Elle fut aussi l'une des deux ou trois dissidentes lors de la création de la coopérative de Cocumont en 1957 ! », ajoute-t-il. C'est

le père d'Élian, Antoine – Tony –, propriétaire d'une ferme, qui achète, avec l'argent des tomates, 7,5 ha dans les coteaux. Il connaît un pépiniériste qui lui vend, pour le peu d'argent qu'il possède, des bois de très vieilles vignes de sélection massale : entre 1975 et 1981, il plante (porte-greffe 4453, contrairement aux autres vignerons qui utilisent des clones sur SO4) des merlots et des cabernets francs et sauvignons provenant de très vieilles vignes de Saint-Émilion, de Castillon et du Médoc.

Être paysan

« Je voulais être paysan, mais mes parents ne voulaient pas. Alors je leur ai dit : ingénieur agronome, et ils ont accepté », explique Élian. À 16 ans, durant ses études au lycée agricole de la Tour Blanche, il effectue un stage de 4 semaines à Montheil chez Jacky Clerget. Il en retient la qualité de l'ébourgeonnage, mais aussi cette précision bourguignonne, « cette précision d'horloger ». Lorsque Jacky Clerget lui montre les vignes des Coche-Dury, Comtes Lafon et Michel Bouzereau, il a un premier déclic, celui de découvrir la notion d'entité géologique. Parallèlement, le jeune Élian est passionné de basket. Non seulement, il y joue, mais il arbitre aussi des matches. Avec l'argent ainsi gagné, il commence à se constituer une cave. Un deuxième déclic interviendra quelques années plus tard à Montpellier (BTS Viti-Œno) où il rencontre Laurent Vaillé (Domaine de la Grange des Pères à Aniane), avec lequel il déguste de très belles bouteilles : « On apprend à connaître les vignobles et les vins. On se



Les Parcelles d'Eliau Da Ros

- 1 Baquey (5,8 ha) argilo-calcaire
- 2 Laclotte (2,5 ha) argilo-graveleux
- 3 Constant (0,4 ha) argilo-limoneux
- 4 Goustelard (8,3 ha) argilo-graveleux
- 5 Bellevue (1,2 ha) argilo-graveleux
- 6 Bellevue (1,9 ha) argilo-graveleux
- 7 Le Chalet (1,1 ha) argilo-graveleux et argilo -limoneux
- 8 Druilla (0,7 ha) argilo-graveleux

Les 21,70 ha du domaine sont situés sur la commune de Cocumont (cocut en gascon signifie coucou). Majoritairement plantés de rouges : merlot (plus de 7 ha), cabernet franc et cabernet sauvignon (environ 4 ha chacun), puis abouriou, malbec et syrah. Les blancs, sauvignon blanc et gris et sémillon, plantés en 1997, totalisent 2,5 ha.



PAUL HAVAT

crée notre culture du bon vin. On partage, on organise des repas et on acquiert une sensibilité... » S'ensuit la préparation d'un BTS de commerce des vins à Davayé, avec un stage au Château de Moulin-à-Vent, tandis que Laurent Vaillé, qui suit le même parcours, se retrouve stagiaire chez Gérard Chave. Élian revit encore ces moments fabuleux : « On dégustait chez Clape, Coche-Dury, Lafon, Lafarge... Toutes les portes s'ouvraient pour deux étudiants ! On les harcelait de questions. On était avide de connaître, de savoir. Aujourd'hui, c'est la même chose quand je reçois un jeune, même si je n'ai pas le temps, je le prends ! »

Maître Léonard

On est en février 1989. L'étudiant se retrouve pour un stage de 15 jours en Alsace chez Léonard Humbrecht (Domaine Zind-Humbrecht). Il raconte : « Je le croisais dans la journée, je déjeunais avec lui et je voulais comprendre. L'avant-dernier jour, il m'a fait faire le tour des vignes, parcelle par parcelle, en me donnant toutes les explications et le lendemain, on a goûté tous les vins. Et là, je me suis dit que le vin c'était ça : un terroir, des cépages, un homme qui essaye de comprendre, qui orchestre, et la génétique de la vigne. J'ai été chamboulé ! » « Léonard, c'est mon maître ! », ajoute-t-il, admiratif et reconnaissant. Un mois plus tard, il se rend chez Didier Dagueneau : « Quel charisme ! Un grand moment ! » La suite, c'est une école de commerce à Strasbourg, puis le service militaire au Laboratoire des Fraudes à Bordeaux : « J'étais chargé de l'analyse des métaux lourds, notamment du plomb. J'ai donc tout goûté, plus spécialement

tous les grands bordeaux. Ça m'a forgé le palais ! » Enfin, répondant à l'appel de Léonard Humbrecht qui recherche quelqu'un pour épauler son fils Olivier, il poursuit son apprentissage de septembre 1992 à janvier 1997, « sans montre, ni horaires », auprès de « son père spirituel », avec une passion intense et toujours animé par cette soif de comprendre. Auprès d'Olivier, il apprend, entre autres, l'art de la dégustation et la précision dans la viticulture.

Élève Da Ros

En 1997, le jeune vigneron foisonne d'idées. Une dizaine d'années auparavant, son père est mort d'une leucémie due aux produits phytosanitaires. Il sait donc ce qu'il ne veut pas faire. Mais laissons-lui la parole : « Même avec des tas d'idées, tu es obligé de te faire des repères. En 1998, pour mon premier millésime, je voulais savoir le goût du raisin. Le nouvel œnologue de la coopérative, Mathieu Cosse (Domaine Cosse-Maisonnette à Cahors, R&B n° 74 et 75), m'a donné des repères. Je voulais aussi tendre vers ce que j'admire, comme le Clos Rougeard (domaine des frères Foucault en Saumur-Champigny). J'adore le cabernet franc, c'est le pinot noir du sud-ouest. Il ne supporte pas l'erreur, il lui faut, comme pour le pinot, la fraîcheur, la précision et la qualité du terroir. Je suis une direction ; c'est comme lorsque tu suis une étoile dans le ciel, au départ le chemin est sinueux, puis il devient plus droit ! » Et il ajoute : « Par exemple, au début, j'étais content d'extraire, je voyais qu'il y avait du fond. Après je me suis aperçu que c'était inutile, parce que ce n'était

LES CÔTES-DU-MARMAINDAIS

Avant la Seconde Guerre mondiale, le Marmandais était planté en blancs pour 80 % et alimentait le marché bordelais. Comme beaucoup de vignobles, il a subi le gel de 1956, « avec des pieds de vigne fendus en deux par le froid », précise Élian. Ce qui a entraîné la restructuration du vignoble, avec notamment la plantation d'une majorité de cépages rouges. Situées de part et d'autre de la Garonne, les vignes sont passées AOC en 1990. En 6 ans, à cause des campagnes d'arrachage dues à la mévente, leur superficie a pratiquement diminué de moitié, passant de 1 658 ha en 2003 à 967 ha en 2009 (abaissés sans doute à 800 ha fin 2010). Les caves coopératives de Beaupuy et de Cocumont, créées respectivement en 1947 et 1957, ont fusionné en 2003 pour donner naissance à la cave du Marmandais, qui regroupe 109 viticulteurs et totalise 95 % de la production pour 87 % des vignes. On dénombre 10 vigneron indépendants. En rouge et rosé (rendement de base à 66 hl/ha), les cépages autorisés se nomment merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, abouriou, malbec, gamay, fer servadou et syrah ; en blanc (rendement de base à 60 hl/ha), sauvignon, sémillon et ugni blanc.

LE DOMAINE

Les 21,70 ha du domaine sont situés sur la commune de Cocumont (*cocut* en gascon signifie *coucou*). Majoritairement plantés de rouges : merlot (plus de 7 ha), cabernet franc et cabernet sauvignon (environ 4 ha chacun), puis abouriou, malbec et syrah. Les blancs, sauvignon blanc et gris et sémillon, plantés en 1997, totalisent 2,5 ha. La propriété comporte en fait 4 îlots (*voir la carte*), avec des terroirs, des expositions et donc des cépages différents. Elle est la dernière à bénéficier du vent d'autan qui vient mourir sur la Garonne à deux kilomètres de là. À noter, pour l'anecdote, qu'une des dernières plantations de merlot à queue rouge a été réalisée en 1999 à partir de baguettes provenant, suite de la lecture du n° 37 du R&B, du Clos de Sarpe à Saint-Émilion ! Le personnel représente l'équivalent de 7,5 salariés à temps complet. À titre d'exemple, l'ébourgeonnage (suppression d'un œil sur deux) représente 100 heures par ha. « Jean-Pierre, Brigitte, Valérie et Pierrrot sont un maillage essentiel. Sans eux, je ne ferais pas ce que je fais », reconnaît Élian. Aujourd'hui, 45 % de ses vins sont exportés contre 85 % en 1998.



La dégustation des côtes-du-marmandais d'Élian Da Ros s'est déroulée en décembre 2009 en présence du vigneron et de Sandrine, sa compagne. Le choix et l'ordre des vins ont été décidés par le vigneron, qui a également donné en séance les informations (en italique) sur les millésimes, les caractéristiques des cuvées et l'évolution des pratiques de vinification et d'élevage.

CHANTE COUGOU

Merlot (60 %), malbec (20 %) et cabernet sauvignon (20 %) sur deux lots de parcelles différentes : un sol argilo-graveleux identique, mais un sous-sol de marnes bleues pour l'un et grises pour l'autre.

1999

12,5/20 (noté de 11, note isolée, à 13)

Millésime difficile avec peu de soleil en été et 48 mm d'eau pendant les vendanges. Élevage en barriques anciennes. Absence quasi totale de soufre (2 mg/l).

Après une aération qui permet à la réduction de s'estomper, c'est d'abord la fraîcheur qui s'exprime. S'ensuit la puissance presque rustique des arômes de beaux fruits noirs mûrs associés à des notes d'orange. Bouche extraite avec des tanins un peu raides. La finale cacaotée reste sèche malgré une tension. Vin dense et massif, « pas encore dompté », souligne l'un des dégustateurs.

2002

14/20

Printemps frais. Pluie sur la fleur. Fraîcheur estivale et automnale malgré un bel ensoleillement. Millerandage (grappes présentant des grains de taille très variable et de maturité différente). Modification du parc à barriques avec l'achat chez un autre fournisseur. Élevage plus long.

Complexité et élégance dans ce nez où s'entremêlent herbes aromatiques, airelle, zeste d'orange et cacao. « Beaucoup de fraîcheur », proclament unanimement les dégustateurs qui relèvent également l'onctuosité d'une bouche charnue, « un côté tactile », précise l'un d'eux. Certains notent une touche de végétal mûr proche du piment vert qui confère à ce vin du dynamisme. Finale

assez longue et fraîche sur des notes cacao-tées et mentholées. Vin vivant et persistant.

2004

15/20

Année plutôt fraîche avec un temps exceptionnel aux vendanges. Modification de la réception des vendanges : tri à la vigne, ramassage en caisses, table vibrante pour éliminer les grains millerandés, table de tri et travail par gravité. Égrappage. Arrêt du foulage. Beaucoup moins d'extraction. « On a gagné en précision et en complexité aromatique ».

Nez réduit « avec de beaux arômes de réduction » pour un des dégustateurs, « un côté terrien » pour un autre. Notes de ronce, de baies sauvages avec des nuances fumées et chocolatées. Le fruité est plus présent, plus tonique aussi. Une matière serrée, déjà savoureuse, mais qui se révélera pleinement dans quelques années. Vin raffiné, ciselé et salin.

2005

15,5/20

Millésime très sec (plus sec que 2003), mais 25 mm de pluie le 25 août. À partir de ce millésime, grâce à la biodynamie, les maturités de tanins sont plus précoces.

Fraîcheur, complexité et race rivalisent sur des arômes de fruits noirs mûrs (cerise noire, quetsche), d'épices, de menthe et de réglisse. Une touche de violette ajoute de l'élégance à ce florilège de senteurs. À la fois dense, soyeuse et veloutée, la bouche offre une très belle trame centrale. Les tanins présents, sur un joli grain, s'arrondissent à l'air. Plusieurs dégustateurs retrouvent cette nuance de piment vert décelée dans le 2002. De l'originalité, de la plénitude et de la profondeur. « Quel splendide vin ! », conclut un dégustateur. À carafier impérativement.

2006

15/20 (noté de 12,5, note isolée, à 16)

Printemps magnifique, malgré un mois d'avril froid. Fraîcheur estivale. Très beau temps à partir du 25 août. Pluies intermittentes pendant les vendanges, avec chaque fois une accalmie pour continuer la récolte dans de bonnes conditions. Belles maturités. Grêle le 4 juillet qui a entraîné 25 à 50 % de perte sur toutes les parcelles du domaine.

Toujours ces notes pimentées accompagnées d'arômes de myrtille, de menthe et d'anis. Un beau jus onctueux et gourmand. La bouche est dynamique, rectiligne et verticale avec beaucoup de sapidité. Encore très tannique et difficile à juger pour l'un, moins de présence que les deux derniers millésimes pour un deuxième, tandis que les autres insistent sur le côté « prêt à boire » de ce vin. « Un vin de plaisir immédiat ! », selon un dégustateur.

2007

Non noté en raison d'une mise en bouteille beaucoup trop récente.

Grêle les 23 mai et 10 juin (13 ha détruits à 100 %). Été frais, mais ensoleillé avec un

vent du nord qui a permis un mûrissement lent mais homogène. Temps exceptionnel durant les vendanges. Pourcentage supérieur de fûts récents. Apport de 5 % de syrah, « un peu comme les aromates qu'on met en cuisine ».

Le nez fruité (cerise noire, mûre, fraise et cassis), agrémenté d'une note florale, donne dans l'élégance, la bouche grasse et ronde offre une texture onctueuse et suave enrobée d'une gangue chocolatée, mais en revanche l'ensemble manque de nerf et de vivacité. Le vin, en raison d'une mise datant de moins de dix jours, est dans une phase ingrate et ne se présente pas sous son meilleur profil. Pourtant tous les éléments sont bien présents, mais encore un peu dissociés. On peut néanmoins prédire un bel, voire très bel avenir à ce millésime. Sur des plats en sauce, une lamproie à la bordelaise par exemple. 15 €.

CLOS BAQUEY

La parcelle, une entité de 5 ha, a donné son nom à la cuvée. Le « baquey », c'était en fait le petit garçon qui gardait les vaches après l'école. Merlot (1/3), cabernet franc (1/3), abouriou (20 %) et cabernet sauvignon (15 %) sur terroir argilo-calcaire.

1998

12,5/20 (noté de 11 à 14,5, notes isolées)

Premier millésime. Belle année facile. Trop d'extraction car recherche de concentration. Élevage trop court.

Nez fumé et poivré, assez fin. Matière un peu extraite qui manque de délicatesse de chair. Perception minérale pour certains, trame serré, voire rigide, pour d'autres. Vin rustique, un peu crispé.

2002

14,5/20

Extraction très courte.

Terre et mer se côtoient dans des effluves d'humus et d'anchois. Défilent ensuite des arômes fruités et épicés : prune, myrtille, poivre et muscade. Présence de cacao, de menthol et de cette touche pimentée qui se confirme comme une des caractéristiques du domaine. Bouche suave et mûre, profonde et terrienne. Beaux amers enrobés. Finale saline, savoureuse et gourmande, d'une élégance déliée. « Vin étonnant de fraîcheur et de jeunesse », conclut un dégustateur.

2003

14/20

Millésime caniculaire. Tisanes d'ortie et de cynorhodon pour apporter de la vitamine C et de la fraîcheur. La vigne flétrissait par évapo-transpiration. Il n'y avait plus de feuilles. Beaucoup de grappes avec des raisins flétris car la vigne récupérerait pour survivre l'eau des baies. Vendanges des rouges le 29 août avec deux seaux, l'un pour les raisins flétris, l'autre pour la cuvée.

Nécessite une longue aération afin que les notes florales (violette) s'expriment en même temps que des arômes de feuille froissée, de tabac frais et de piment. Bouche légèrement crispée qui se détend au fil des minutes pour

Les Merles Rouges

L'association les Merles Rouges, créée voici 2 ans, regroupe 8 des 10 vignerons indépendants du Marmandais. Elle permet de mettre en place des actions de promotion locales en liaison avec la gastronomie du Sud-Ouest et de parler d'une seule voix dans les instances administratives et politiques face au gigantisme de la cave coopérative. C'est aussi un lieu pour échanger les idées et partager les expériences.

pas ces vins-là que je buvais. Les grands vins, ce sont ceux que l'on boit, pas ceux que l'on regarde ! »

« Tout est question d'équilibre »

En 2000, ses vignes sont en conversion bio pour être certifiées Agrocert en 2003. Après les conférences et les conseils de Pierre Masson et de Jacques Melle, il opte pour la biodynamie, d'abord sur le Clos Baquey en 2002, puis sur l'ensemble de ses vignes en 2005. Les averses de grêle de 2006 et 2007 ont néanmoins un effet bénéfique, celui de modifier la taille. Aujourd'hui, c'est la taille Guyot «à la médocaine» qui est pratiquée (2 petites baguettes, entre 4 et 6 bois par pied), sauf pour le malbec et les blancs qui sont en gobelet. L'enherbement des vignes, un rang sur deux, est naturel, ce qui permet de lire et de mesurer la santé des sols. Gérard Ducerf¹, botaniste de terrain en Bourgogne, a ainsi dénombré 59 espèces de plantes. « Cette lecture nous permet d'évoluer et de progresser. » Dans la mesure du possible, il évite le rognage² – pour épargner un stress supplémentaire à la plante – d'où un palissage haut des vignes, car « tout est question d'équilibre ». Les quelque 30 ou 35 vendangeurs sont pratiquement les mêmes depuis 10 ans. Les raisins sont égrappés (sauf l'abouriou) et pressurés dans un pressoir pneumatique. La «rebêche» n'est pas pratiquée. « Je goûte, et quand cela ne me plaît plus, j'arrête ! », explique-t-il. Il pige en début de fermentation, puis laisse macérer en douceur. La fermentation alcoolique dure de 10 à 20 jours. Chaque cépage et chaque parcelle sont vinifiés à part, dans des cuves en ciment – matériau choisi pour son inertie – puis élevés en fûts (foudres et barriques). L'assemblage a lieu avant la mise en bouteilles. Le soufre est utilisé à très petite dose : 30 à 50 mg/l (soufre total) pour les rouges, 75 mg pour les blancs.

La dégustation et ses leçons

Notre dégustation a d'abord mis en exergue le caractère très homogène des millésimes – 2002, 2004, 2005 –, rouges et blancs confondus. « Il existe une signature des millésimes ! », résume l'un des dégustateurs, ce que confirme le vigneron : « Je ne suis pas là pour gommer l'année, je suis là pour l'exprimer ! ». Si des différen-

1. Auteur notamment des *Plantes bio-indicatrices : guide de diagnostic des sols*, Éditions Promonature, 2005.

2. Opération manuelle ou mécanique qui consiste à éliminer la partie supérieure des rameaux afin notamment d'améliorer l'ensoleillement et l'aération des grappes.

ces notables ne sont pas toujours manifestes entre Clos Baquey et Chante Coucou au cours d'une dégustation formelle, en revanche, Clos Baquey s'impose incontestablement sur des viandes rouges, des gibiers et des mets épicés. Viennent ensuite cette profondeur, cette fraîcheur et cette élégance qui transparaissent avec plus de netteté au fil des années. Les derniers millésimes – 2005, 2006, 2007 – recèlent aussi ces vibrations, cette énergie intérieure qui atteste de la maturité des vignes, certes, mais surtout du vigneron et de ses choix. Le terroir, en filigrane en 1998 et 1999, se révèle surtout à partir de 2002. Il suffit en effet de suivre le fil conducteur caractérisé par ces notes récurrentes de cacao, piment, bois de ronce, voire tomate séchée et menthe. Enfin, Élian Da Ros possède sans conteste un style qui oscille entre force et douceur, cette dernière accentuée sur les tout derniers millésimes. D'aucuns y verront la volonté du vigneron, mais nous sommes dans le mystère et la magie du vin, c'est pourquoi la présence de Sandrine, sa compagne, qui a rejoint le domaine en août 2009, n'y est sans doute pas étrangère... Quoi qu'il en soit, entre force et douceur, qu'y a-t-il, si ce n'est la précision et... l'équilibre ! « Ainsi les hommes filent : et si les hommes étaient faits d'étoffe indémaillable, nous ne raconterions pas d'histoire, n'est-ce pas ? »³. Et bien, c'était l'histoire, ou tout au moins son début, d'Élian Da Ros, un homme qui voulait faire du vin, tout simplement du bon vin. En y mettant cette part intime qui donne à la fois cet équilibre, cette fragilité et cette émotion... Et l'histoire est loin d'être terminée : « paysan, ça ne part pas, ça reste. Je me vois vieux, boitant dans mes vignes. On ne peut pas quitter sa terre ! » ■

L'abouriou

Abouriou signifie «précoce» en occitan. Dans le Marmandais, ce cépage rouge de première époque est appelé, pour une raison inconnue, «beaujolais». L'épaisseur de la pellicule des baies le rend résistant à l'oïdium, au mildiou et à la pourriture grise. Outre dans le Lot-et-Garonne, on le trouve encore chez quelques vignerons du Pays nantais, Marc Pesnot notamment (R&B n° 94). Pierre Galet le signale en Amérique du Sud sous le nom de gamay saint-laurent.

3. Pierre Michon, *Les Onze*, Éditions Verdier, 2009.

« Ma feuille vineuse »

« J'aime les vendanges. C'est l'euphorie, c'est l'adrénaline qui te tient ! Tu renverserais des montagnes ! C'est l'aboutissement de toutes les petites choses que tu as faites tout au long de l'année. J'aime aussi le moment où ça débouffe, la pointe verte qui sort, c'est émouvant... », avoue Élian Da Ros. L'homme est sensible, serviable aussi : « C'est mon éducation, si tu veux recevoir, il faut d'abord donner ! J'ai beaucoup de respect pour les autres ! » Quant à se définir par rapport à son métier de vigneron, il suffit de l'écouter : « Je ne suis ni perfectionniste, ni insatisfait, mais exigeant ! » Rien d'étonnant donc si ses vins sont droits et s'ils procurent autant de plaisir et d'émotion !

apporter des tannins soyeux et une fraîcheur croissante. « A remarquablement échappé à la sécheresse du millésime », fait remarquer un dégustateur. Vin sapide et réussi avec « une puissance contenue ». « L'attendre ? », s'interroge un autre dégustateur.

2004

15/20 (noté de 13,5, note isolée, à 16)

Élevage plus long (24 mois au lieu de 22) en fûts plus récents (mais jamais de barriques neuves au domaine), puis en cuve ciment (6 mois au lieu de 2).

Nez léger, aérien, avec une fraîcheur vive d'herbes et plantes de montagne (gentiane). Une sensation de jus gourmand dans un boisé fondu et intégré pour la majorité, trop présent pour deux dégustateurs. Un toucher de bouche délicat et subtil. Tannins veloutés et séduisants. Vin salin, équilibré et gourmand, « magnifique élégance ! », ajoute un dégustateur.

2005

15,5/20

Élevé 28 mois en fûts et 6 mois en cuve.

Arômes fruités profonds et suaves avec une pointe fumée. Splendide trame tannique marquée par l'élégance et la tension. Savoureux, salin et délicat. Longue finale sur une belle amertume. Superbe vin terrien à attendre sereinement. Pour une pastilla de canard confit.

2006

15,5/20 (noté de 12,5 à 17,5, notes isolées)

Hormis un dégustateur qui juge ce vin filiforme, les autres louent son beau jus et sa concentration, voire sa richesse. Tous s'accordent sur sa finesse, son élégance et sa délicatesse après avoir relevé ses arômes de fève de cacao, de fleur d'oranger et de zeste d'orange. On retrouve également la cerise noire et d'une façon récurrente des notes de piment. « Très beau vin doté d'une énergie intérieure », commente un dégustateur. Sur des viandes grillées. 23 €.

VIN DE TABLE COUCOU BLANC

Sauvignon (60 %) et sémillon (40 %). Pressurage long. Débourage, entonnage puis fermentation alcoolique en foudre de 15 hl. Pas de fermentation malolactique. Tiré sur lie « à l'alsacienne ». 5 g/l de sucre résiduel.

2007

13/20 (noté de 11 à 14,5, notes isolées)

Très ouvert. Fraîcheur anisée avec des notes de fleur d'oranger, de bergamote et de mirabelle de Metz. Bouche ronde au profil assez large. Très charmeur sans être racoleur. Vin aérien, un peu linéaire, mais savoureux et gouleyant. 15 €.

1. Pour Élian, il s'agit d'un savoir-faire acquis lors de ses 5 années au Domaine Zind-Humbrecht, avec notamment de longues fermentations en foudres. Les vins sont élevés sur lies, sans bâtonnage ni soutirage.

2006

14,5/20 (noté de 11 à 16,5, notes isolées)

Raisins botrytisés à 30 %. Fermentation malolactique accomplie. 1,8 g/l de sucre résiduel.

Des sensations de peaux de fruits, des notes de zeste d'orange, de fleur d'oranger, d'angélique et de sucre d'orge. Bien que ressemblant du précédent, le nez est mieux défini, plus subtil et plus nerveux. La bouche est équilibrée, presque tannique, avec une belle amertume qui renvoie au chenin. Vin monolithique pour l'un, complexe, long et salin avec une acidité plus tranchante pour tous les autres. Idéal sur des crustacés, une lotte ou un homard à l'armoricaine. 15 €.

2005 demi-sec

14/20 (noté de 12 à 17, notes isolées)

Vendangé précocement, le 3 septembre. 50 % de passerillage et 50 % de botrytis, parfois sur un même pied. 15 g/l de sucre résiduel.

Beau nez de surmaturité, sur des notes de coing, de nèfle, de gelée de rose, voire de tomate séchée. Oriental. Sensation tannique. Délicat, suave et tactile pour les uns, manque d'acidité et finale un peu molle pour d'autres, ce vin divise le comité.

VIN DE TABLE SUA SPONTE

Sua Sponte signifie « selon son gré », « selon sa volonté ». Issu de deux parties de parcelles plantées de sémillon (60 %), de sauvignon (20 %) et de sauvignon gris (20 %). « Élaboré selon l'esprit alsacien ».

2001

14,5/20 (noté de 12,5 à 16)

40 % de botrytis. Fermentation malolactique accomplie. Élevage plus oxydatif en barriques. 3,5 g/l de sucre résiduel.

Notes originales, terpéniques et tourbées, avec une pointe de truffe blanche, qui évoluent vers la mirabelle et les fruits exotiques. De la densité, de l'épaisseur, des tannins, de la complexité, selon une majorité de dégustateurs. Délicat pour les uns, sirupeux pour deux dégustateurs. C'est un vin vivant qui incite à la réflexion et ne laisse pas indifférent. « Un vin de gastronomie », tranche un dégustateur.

2002

16/20

25 % de botrytis. Fermentation malolactique accomplie. Élevage en barriques. 4,5 g/l de sucre résiduel.

Légèrement oxydatif, le nez révèle d'emblée des arômes de pomme cuite et de peau de raisin. Viennent à l'aération des nuances de levain, de zestes d'agrumes, puis de fruits exotiques (mangue) avec quelques notes orientales et épicées (curry, safran). Bouche cristalline avec une vraie texture. Sucrosité et acidité sont harmonieusement intégrées. Très beaux amers (gentiane). Vin tendu et verticale. « C'est un vin qui vit en moi et

qui dure ! », s'enthousiasme un dégustateur. Superbe vin, d'une grande complexité. Avec une volaille au curry ou une tomme de brebis.

2004

16/20

Raisins botrytisés. 14,5 ° et 9 g/l de sucre résiduel. Élevé dans un petit foudre de 50 ans.

Une vraie complexité, unanimement reconnue. Notes terpéniques, épicées (safran), avec une pointe de tourbe et de résine. Rose, violette, litchi et écorce d'orange à l'aération, avec des nuances de café grillé. La bouche est retenue, accomplie, et prolonge les impressions olfactives. Vin étonnant et déroutant. Superbement réussi ! « Un vin qui possède une signature ! », résume un dégustateur.

2005

15,5 (noté de 14 à 18, note isolée)

Raisins botrytisés à 85 % et vendangés le 22 septembre. 6 hl/ha. 11,5 ° et 140 g/l de sucre résiduel. Élevé dans un demi-muid de 600 litres.

Botrytis frais et onctueux avec une très belle intensité de fruit. Complexité tactile. De la densité, équilibrée par une acidité ciselée. Finale suave, très élégante et saline. Aérien, malgré le sucre. Vin précis, d'inspiration alsacienne. 30 €.

RECETTE

Régine, la mère d'Élian, est un cordonbleu de tout premier plan. C'est elle qui assure les repas pendant les vendanges. Classique et savoureuse, sa cuisine est réputée pour sa poule au pot, ses clafoutis et ses fameuses tomates farcies dont elle livre ici sa recette.

Ingrédients :

- 20 tomates de plein champ,
- 1 kg de chair à saucisse,
- 3 oignons,
- 4 échalotes,
- 3 gousses d'ail,
- persil,
- ciboulette,
- mie de pain,
- 4 œufs.

Laver et creuser les tomates, récupérer la chair et la mettre au fond du plat, saler et tourner les tomates à l'envers pour les laisser dégorger.

Préparer la farce : couper menu à la main les oignons, les échalotes, l'ail, le persil et la ciboulette. Ajouter environ 2 bols de mie de pain, la chair à saucisse et les 4 œufs. Saler, poivrer et bien malaxer.

Retourner les tomates bien dégorgées. Dans chacune d'elles, mettre un peu de sucre. Les remplir de farce. Couper quelques tomates en grosses lamelles pour faire un chapeau sur la farce. Cuire à 180 °C au four au moins 2 heures.