



(parcelle d'abouriou)

LE VIGNOBLE MARMANDAIS

Domaine Elian Da Ros
et Sandrine Farrugia



séance du 9 décembre 2021

G. Trouvé- P. Rogeon- P. Pipet

Le vignoble : généralités

Historique :

Le vignoble des Côtes du Marmandais faisait partie du vignoble du haut pays. Ce dernier assurait des livraisons de vin par la Garonne au port de la Lune à Bordeaux, avant le développement d'un vignoble de Bordeaux assez productif pour assurer les exportations, notamment vers l' Angleterre.

Le vignoble a eu beaucoup de mal à se remettre de l'attaque du phylloxéra, du gel de 1956 et de la dispersion des vignes. Depuis 1990, il bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. Les deux caves coopératives de Beaupuy et de Cocumont ont fusionné en *cave du marmandais*. L'ensemble assure la plus grosse partie de la production de la zone.

Situation :

La zone de production d'une superficie de 1300 ha sur 27 communes se situe de part et d'autre de la Garonne, à l'ouest du département du Lot-et-Garonne, dans le prolongement du vignoble de l'Entre-Deux-Mers et du vignoble des Graves et entre les Côtes de Buzet et les Côtes de Duras, proche de la ville de Marmande.

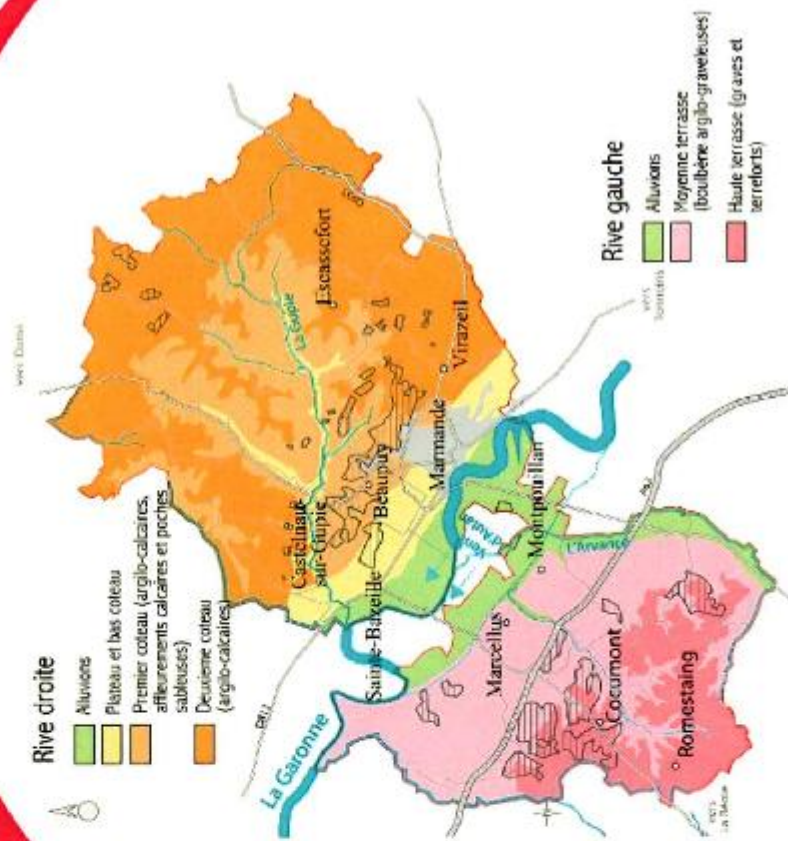
Le vignoble couvre donc les communes de Beaupuy, Bouglon, Cambes, Caubon-Saint-Sauveur, Castelnau-Sur-Gupie, Cocumont, Escassefort, Guérin, Lachapelle, Lagupie, Lévignac-de-Guyenne, Marcellus, Marmande, Mauvezin-sur-Gupie, Meilhan-sur-Garonne, Monteton, Montpouillant, Peyrière, Romestaing, Saint-Avit, Saint-Géraud, Saint-Martin-Petit, Saint-Sauveur-de-Meilhan, Sainte-Bazeille, Samazan, Seyches et Virazeil.

Géologie :

La Garonne a creusé son lit à la faveur d'une faille qui délimite deux zones géologiques sur chaque rive du fleuve. **Sur la rive droite**, la première terrasse est constituée du calcaire Castillon. Au-dessus, de grandes épaisseurs de molasses argilo-calcaire sont établies en coteaux, découpés en collines arrondies par l'érosion. **Sur la rive gauche**, des calcaires plus jeunes sont prépondérants en sous-sol, recouverts d'anciennes terrasses graveleuses alluviales de la Garonne. Ils constituent aussi un paysage vallonné de collines aux pentes douces. Au pied du coteau, la première terrasse est constituée de graves limoneuses, bien adaptées à la viticulture.

Climatologie :

Le vignoble reçoit l'influence d'un climat océanique, atténuée par son éloignement de l'océan Atlantique et par la protection relative de la forêt des Landes. Les précipitations sont réparties de manière homogène sans excès et l'ensoleillement est optimal.



La vigne :

Encépagement

Cépages blancs

Les Côtes du Marmandais sont des vins de sauvignon. Les cépages principaux sont en effet le sauvignon blanc et le sauvignon gris. Ils doivent représenter à eux deux, au moins 70% de l'encépagement. Les cépages complémentaires muscadelle et sémillon sont autorisés dans la limite de 30%.

Cépages rouges

Les cépages majoritaires sont le cabernet franc, le cabernet sauvignon et le merlot. Ils sont limités dans leur ensemble à 85% de l'encépagement. Les cépages complémentaires sont l'abouriou, le fer servadou, le gamay et la syrah. L'ensemble des cépages complémentaires ne doit pas dépasser 50% de l'encépagement.

Avant l'arrivée du phylloxéra ; l'abouriou, cépage très précoce dans le vignoble marmandais, était très présent ; il est aujourd'hui un cépage relique. Cépage régional, il n'est présent que dans le vignoble marmandais.

Pratiques culturales

La densité de plantation doit être d'au moins 4000 pieds par hectare. L'écartement maximum entre rangs est de 2,50 mètres.

La taille de la vigne doit se faire en guyot, cordon de royat ou à cot. Le nombre d'yeux fructifères est limité à 15 par pied de vigne, après l'ébourgeonnage. Le palissage de la vigne est obligatoire et doit avoir une hauteur minimale d'au moins 0,55 fois l'écartement entre rangs. La qualité du feuillage est importante, elle détermine la bonne réception du soleil et son étalement favorise une bonne photosynthèse.

Les vignes doivent être conduites pour donner un bon état sanitaire de la vendange et du feuillage. Le sol ne peut être désherbé en totalité, sauf pour faner une herbe en mauvais état dans le but de la ressemer. Les pieds de vigne morts ou manquants doivent être remplacés avant d'atteindre 20% du total de la parcelle. Au-delà de cette valeur, un abaissement du rendement de la parcelle du même pourcentage est appliqué.

La récolte

Le rendement en raisin est limité à 10 000 kg par hectare, rendement ramené à 9 000 kg en cas d'irrigation. Le rendement en vin fini est de 55 hectolitres par hectare pour les vins rouges et rosés et de 60hl/ha pour les vins blancs.

Pour voir leur récolte classée en A.O.C. les jeunes vignes doivent avoir au moins trois ans.

La récolte est essentiellement mécanique.



Le domaine Eliau Da Ros

Le domaine est situé à Cocumont dans les Côtes du Marmandais sur la rive gauche de la Garonne. Le père d'Eliu y cultivait des tomates, des céréales, du tabac et 6 ha de vigne dont il apportait les raisins à la coopérative du village. A l'âge de 14 ans il a entamé des études de viticulture-œnologie. En 1997, après avoir travaillé 5 ans en Alsace (au domaine Zind-Humbrecht), il choisit de revenir sur les terres familiales et d'y construire un chai pour y faire son vin. 1998 est son premier millésime. Le domaine couvre aujourd'hui 19 hectares en coteaux sur un territoire de graves et d'argilo-calcaires. Les vignes sont en culture biologique depuis 2000 et en biodynamie depuis 2002.

Pour pallier à deux années consécutives de grêle (50% en 2006 et 13 ha à 100% en 2007), il achète, depuis le millésime 2007, un peu de raisin (l'équivalent de 4 ha) à un ami viticulteur. Les raisins achetés sont produits avec un cahier des charges strict et sont destinés uniquement à la cuvée « Le vin est une fête ».

Eliu Da Ros travaille avec sa compagne Sandrine Farrugia, qui possède elle-même quelques hectares de vignes sur Cocumont.

Nous avons là un couple de passionnés qui obéissent à une éthique très exigeante dans toutes leurs pratiques avec l'obsession du respect et de la protection du milieu naturel et de la plante.

- sol non retourné ou très peu en surface et laissé enherbé.(leur grand credo : travailler un sol vivant ; agriculture régénératrice).
- maximum d'opérations faites manuellement.
- taille soignée (Guyot double), pour ne pas blesser et affaiblir la plante.
- densité de 6 000 pieds à l'hectare.
- vignes âgées de 2 à 40 ans.
- effeuillage minimum pour favoriser au mieux la photosynthèse (piquets en bois plus hauts pour laisser la liane se développer le plus naturellement possible. Pas de rognages mécaniques mais des enroulages).
- utilisation réduite des produits de traitements.
- plantations de fruitiers entre les rangs pour apporter de la biodiversité.
- dans le vignoble, pas de cépages clonés et uniquement de la sélection massale.
- vendanges en cassettes et tris manuels.(entre 30 et 40 personnes sur 3 semaines environ).

- vinification : grappes entières, parcellaire, en cuves béton avec ajout de très peu de SO₂.
La vinification de chaque cuvée sera détaillée avec **les fiches techniques de chaque vin**.



Domaine Elia Da Ros

Laclette, 47250 Cocumont, France / Téléphone : +33 (0)5 53 20 75 22

Le Vin est une Fête 2016



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 40% Abouriou – 40% Cabernet franc – 20% Merlot

Terroir : argilo-limoneux sur sous sol d'argile grise

Vinification : Merlot et cabernet franc sont égrappés, puis encuvés en cuve béton ouvertes entre 10 et 15 jours. Extractions douces. L'abouriou quant à lui est encuvé en grappes entières et vinifié en macération semi carbonique.

Elevage : 10 mois en foudres et fûts de plusieurs vins + 1 mois en cuve béton

Mise en bouteille : sans collage avec une légère filtration, fin novembre 2017

Profil du vin : 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 passe-partout, sa rondeur et son fruité lui donnent une belle « buvabilité », mais il est aussi soutenu par une délicate structure tannique inhérente à nos cépages du sud-ouest. Il est ainsi agréable à l'apéro pour partager un verre entre amis mais s'accorde aussi très facilement avec des plats plus généreux.

Mis à jour 09/11/2018

Domaine Elian Da Ros
Laclette, 47250 Cocumont, France / Téléphone : +33 (0)5 53 20 75 22

Abouriou 2016



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 90% Abouriou + 10% Merlot

Terroir : assemblage de plusieurs parcelles argilo-graveleux et argilo-calcaire

Vinification : Vendange non égrappée, en macération semi-carbonique, cuvaïson d'une dizaine de jours.

Elevage : 15 mois en foudres et fûts de plusieurs vins

Mise en bouteille : Mis en bouteille avec une légère filtration mi-avril 2018

Profil du vin : j'ai choisi la macération semi carbonique comme moyen d'expression mais je ne veux en aucun cas gommer le terroir et les caractéristiques du cépage.

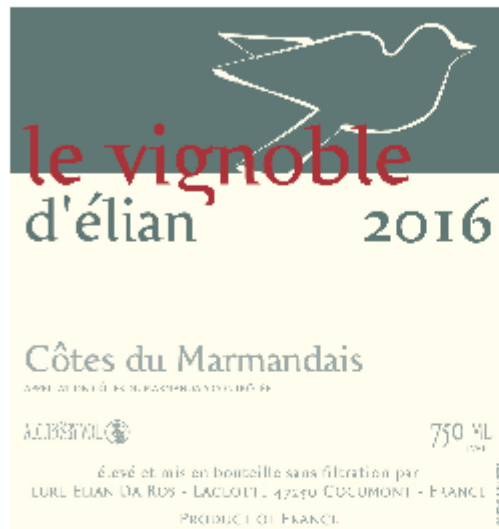
Abouriou est un vin fruité avec des touches épicées le tout enveloppé dans une trame tannique douce et souple. C'est un vin du sud-ouest vinifié autrement...

Mis à jour 09/11/2018

Domaine Elian Da Ros

Laclotte, 47250 Cocumont, France / Téléphone : +33 (0)5 53 20 75 22

Le vignoble d'élian 2016



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 50% Cabernet franc – 30% merlot – 20% syrah

Terroir : issu de vignes âgées de 30 à 40 ans, situées sur des terroirs argilo-limoneux sur sous-sol d'altos de fer auxquels sont ajoutés les jeunes vignes de merlot et cabernet franc du Clos Baquey (terroir argilo-calcaire).

Vinification : Egrappage à 100%, cuves bétons ouvertes, légers pigeages, macération de 2 à 3 semaines avec des extractions très douces. Chaque cépage est vinifié séparément.

Elevage : foudres et pièces pendant 16 mois.

Mise en masse pendant 3 mois en cuve béton avant mise en bouteille.

Mise en bouteille : pas de collage mais une légère filtration début juillet 201

Mis à jour 09/11/2018

Domaine Elian Da Ros
Laclette, 47250 Cocumont, France / Telephone : +33 (0)5 53 20 75 22

Chante Coucou 2015



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 40% merlot – 20% Cabernet sauvignon– 20% malbec - 20% syrah

Terroir : merlot, syrah et cabernet sauvignon sont issus de vignes âgées d'une trentaine d'années, enracinées dans un sol argilo-graveleux sur sous-sol de molasses marneuses grises. Les Malbecs proviennent d'une parcelle un peu plus jeune également argilo-graveleuse mais sur un sous-sol de marne bleue.

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 : en pièces pendant 20 mois. Chaque cépage est élevé séparément. Mise en masse pendant 6 mois avant mise en bouteille.

Mise en bouteille : sans collage ni filtration, Avril 2018

Profil du vin : 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. 2015 est un millésime avec une belle fraîcheur aromatique et une texture soyeuse

Mis à jour 09/11/2018



Terroir : issu d'une seule parcelle exposée sud. Sol argilo-calcaire sur sous-sol de molasses calcaires

Elevage : en pièces pendant 22 mois. Chaque cépage est élevé séparément.

Mise en masse pendant 12 mois en cuve béton avant mise en bouteille. Elevage 14 mois en bouteille avant mise sur le marché.

Mise en bouteille : sans collage ni filtration, le 28 Août 2016

Profil du vin : le terroir argilo-calcaire apporte un côté saillant et vif dompté par 2 ans en fût. Peu ou pas d'extraction à la vinification pour garder le fruit et la finesse.

Clos Baquey 2013 est un millésime frais, très aromatique avec beaucoup de délicatesse et un grain de tanin fin en final. Mis en bouteille après 3 ans d'élevage nous l'avons laissé vieillir 1 année supplémentaire en bouteille dans notre chai avant de vous le proposer. A carafier si vous le buvez dans sa jeunesse...si non le laisser vieillir en cave 3 – 4 ans.

Le domaine de Sandrine Farrugia

Sandrine commence par travailler dans le négoce du vin pour un importateur japonais à Paris. A la faveur des salons, elle y rencontre Elian Da Ros. Elle le rejoint en 2008 à Cocumont. En 2012, elle a l'opportunité d'acheter une parcelle de 0,52 ha plantée en sémillon et sauvignon sur St. Sauveur de Meilhan.

Tout en se perfectionnant, elle œuvre pour convertir son jeune domaine en bio.

Plus tard, elle acquiert 2 ha en rouge à Romestaing déjà cultivé en bio.

Elle dispose donc actuellement d'un domaine de 4 ha, dont 52 ares en blanc.

L'encépagement du domaine : 2/3 en cabernet franc et 1/3 en cabernet sauvignon. L'âge moyen des ceps : 25 ans.

Sur ces terres fertiles, Sandrine soigne ses plants. Elle prévient les maladies au moyen de traitements biodynamiques. Une philosophie respectueuse de l'environnement qu'elle applique à l'ensemble de son travail. Toujours bien aidée par Elian, elle apprend : de la taille en Guyot Poussard, pour éviter que les plaies ne soient trop importantes, à la récolte, manuelle, évidemment ; en passant par tous les travaux de remontage, relevage, effeuillage et rognage. Autant de gestes à la précision extrême que Sandrine accompagne d'apports naturels à base d'ortie, de camomille, d'achillée millefeuille. Tout cet arsenal est garant d'une matière première de haute qualité indispensable aux vinifications naturelles de ses vins tel que ***l'Epiphyte*** que nous avons choisi.

Epiphyte 2019

Terroir argilo-calcaire (sous-sol de marne bleue).

Assemblage : 2/3 cabernet franc, 1/3 merlot.

Vinification : vendanges manuelles, levures indigènes, égrappage, vinification en cuve béton tronconique. Peu de travail pendant la fermentation, elle laisse infuser doucement. Pressurage lent. Assemblage jus de coule et jus de presse. Elevage 18 mois en demi-muid.

