François Cotat - Sancerre Cul de Beaujeu - 2024 - blanc



Voici peut-être la vigne la plus impressionnante du Domaine : près d'un hectare de vieux pieds de sauvignon qui plonge dans une pente vertigineuse, flirtant avec les 45 voire 50 degrés d'inclinaison ! Inutile de vous dire qu'ici, mieux vaut oublier la mécanisation : seule la main de l'homme, sa patience, son opiniâtreté parviennent à apprivoiser ce terroir pour mieux en saisir les messages qu'il a à transmettre aux raisins.

Ce lieu-dit aux sols typiques de marnes kimméridgiennes était déjà fort réputé durant le Haut Moyen Âge où il fut précisément délimité par les moines de Beaujeu, pour le compte des chanoines de la cathédrale Saint-Étienne de Bourges. Autre fait remarquable, le coteau du Cul de Beaujeu (ou Clos de Beaujeu) fut longtemps un des rares terroirs à produire exclusivement du vin blanc dans le Sancerrois. On l'a souvent oublié mais, jusqu'à la crise phylloxérique, l'immense majorité de ce vignoble était plantée de cépages rouges, pinot noir en tête…

Exposée majoritairement au Nord-Ouest, la vigne s'appuie sur un sol très caillouteux en surface, avant de plonger dans les couches profondes de marnes kimméridgiennes, riches en fossiles marins. Sur ce millésime 2024 aux rendements faibles, largement amputés par la pression quasi-constante du mildiou, les jus révélaient de très beaux équilibres, avec une belle pureté aromatique, de la fraîcheur et une empreinte minérale incisive. Le vin impressionne déjà par son intensité et son énergie incroyable.

Lumineux et parfaitement équilibré, le vin conjugue à merveille maturité et fraîcheur, dans une expression d'une limpidité saisissante. Ce Cul de Beaujeu traduit avec éclat la vigueur du calcaire et la pureté du fruit. Sa robe étincelante, presque verte, annonce un vin pur et vibrant. Le premier nez évoque l'eau vive, la roche humide, l'air frais d'un matin de printemps. Les parfums, subtils, se déploient sur les fleurs du verger, la jonquille, le cerfeuil ou l'estragon, le citron de Menton et l'eau de concombre. Tout respire la fraîcheur, la transparence et l'éclat du fruit. À l'aération, la présence minérale s'intensifie, autour de la pierre mouillée, rappelant même certains grands rieslings secs. Le tout mâtinée d'une discrète nuance chlorophyllienne.

La bouche surprend par sa richesse subtile. Une pulpe de poire, de

pomme douce et de mirabelle s’y fond dans une touche d’abricot et d’orange confite. La texture, souple mais tendue, s’équilibre entre douceur fruitée, délicatement miellée, et fraîcheur saline. Un souffle mentholé parcourt l’ensemble, apportant relief et précision. Les herbes fines et les épices, toniques, s’invitent dans la danse avec mesure : on pense à la coriandre, à l’aneth et au poivre de Sichuan, tandis que le piment d’Espelette et l’écorce de citron vert prolongent la finale. Celle-ci s’élargit en queue de paon, diffuse, vibrante, laissant longtemps en bouche une impression de pureté et de dynamisme.

Grand vin de garde, à attendre cinq à huit ans pour que sa complexité s’épanouisse pleinement. Il trouvera un accord remarquable avec une tarte aux langoustines, un Saint-Pierre rôti et son émulsion aux coques et épices ou une barbue à l’oseille. Sa tension minérale répondra à la délicatesse des chairs marines et à la douceur de sauces fines.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

François Cotat - Sancerre Cul de Beaujeu - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : Étincelante, aux reflets presque verts, la robe affiche une limpidité saisissante. Pur et vibrant, ce vin de lumière annonce d'emblée sa transparence et son éclat.

Nez : Eau vive, roche humide, air de printemps. Jonquille, cerfeuil, estragon, citron de Menton, concombre. À l'aération, pierre mouillée et minéralité incisive, évoquant les grands rieslings secs.

Bouche : Pulpe de poire, pomme douce, mirabelle, abricot, orange confite. Texture souple mais tendue, fraîcheur saline, souffle mentholé. Finale en queue de paon, vibrante, longue, portée par le piment d'Espelette et l'écorce de citron vert.

Accords mets-vins : Tarte aux langoustines, Saint-Pierre rôti et son émulsion aux coques et épices, barbue à l'oseille. À attendre cinq à huit ans pour que sa complexité s'épanouisse pleinement.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : sauvignon blanc

Culture : Biologique et biodynamique