François Cotat - Sancerre Les Caillottes - 2025 - Blanc



Pensé comme une cuvée plus accessible que ces 3 aînées, ce Sancerre parcellaire a enrichi la courte gamme du domaine au mitan des années 2000. Il est issu d'une parcelle typique de caillottes, ces sols très calcaires, caillouteux et drainants, capable de faire naître les expressions les plus cristallines, à la fois gourmandes et ciselées, du sauvignon ligérien.

Les vignes, plantées par François, ont aujourd'hui entre 20 et 30 ans. Elles ont eu le temps de s'imprégner de ce substrat très identitaire, à la signature crayeuse et saline typique. Même si en 2025, il possède un supplément de richesse gourmande, au fruité bien mûr. Côté vinification et élevage, on retrouve toujours cette grande simplicité apparente, au plus près de la vérité du fruit et du sol : pas ou peu d'intrant, de grands fûts ou petits foudres anciens.

Le nez s'ouvre sur une empreinte minérale subtile, aux notes fumées de cendre et de poussière de roche. L'énergie des nuances subtiles de poudre de gingembre, de citron vert ou de zeste de pamplemousse précèdent une dimension plus herbacée qui s'élève du verre avec élégance. On pense au cerfeuil, à la coriandre, à la sauge et à la feuille de menthe, au tilleul et à la fleur de vigne, à de jeunes pousses de fougères, au parfum de pétrichor après une pluie d'été. Progressivement, la richesse et la belle maturité du fruit s'élèvent du verre autour de succulentes notes de coulis de poire, de tarte tatin aux pommes, de confiture de mirabelle et de pêche jaune. On aime cet équilibre entre sensualité et énergie.

La bouche déploie une matière dense, fuselée et dynamique. Le jus, séveux, est propulsé par d'intenses saveurs de citron confit et d'orange, de gingembre, de poivre blanc, de bâton de réglisse et quelques notes mentholées. Dans cet océan d'agrumes et d'épices, on reconnaît aussi la prune Reine-Claude et un abricot rôti au miel. La fin de bouche, intense, précise, s'allonge sur une empreinte pierreuse et saline, particulièrement sapide. Les zestes d'agrumes et le grain fin d'une roche atomisée renforcent la sensation d'énergie qui s'en dégage. C'est complet et rafraichissant.

Dans sa jeunesse, après un bon carafage, il vous régalera sur des poissons

fumés, saumon, truite ou anguille. Plus tard, que diriez-vous de quelques gambas grillées, préalablement badigeonnées d’un beurre aux herbes et au piment d’Espelette, accompagnées de légumes d’été cuits à la plancha. Plus tard encore, il accompagnera fort bien une belle andouille de Guéméné.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

François Cotat - Sancerre Les Caillottes - 2025 - Blanc

Dégustation et accords

Robe : Robe jaune aux reflets brillants, limpide et lumineuse, évoquant la minéralité crayeuse et l'énergie des sols de caillottes.

Nez : Empreinte minérale fumée, cendre et poussière de roche. Citron vert, zeste de pamplemousse, gingembre. Cerfeuil, coriandre, menthe, tilleul. Coulis de poire, tarte tatin, mirabelle, pêche jaune.

Bouche : Matière dense, fuselée et dynamique. Jus séveux aux saveurs de citron confit, orange, gingembre, poivre blanc, réglisse, notes mentholées. Finale pierreuse et saline, longue, sapide, portée par des zestes d'agrumes et un grain de roche fin.

Accords mets-vins : Jeune, sur des poissons fumés — saumon, truite ou anguille — après carafage. - Plus tard, sur des gambas grillées au beurre d'herbes et piment d'Espelette, légumes d'été à la plancha, ou une andouille de Guéméné.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Dès aujourd'hui et jusqu'en 2034

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : sauvignon blanc

Culture : Biologique et biodynamique