François Cotat - Sancerre La Grande Côte - 2025 - Blanc



S’il est une famille qui a su, depuis des générations, exprimer dans toute leur profondeur les qualités du terroir de Chavignol, c’est bien la famille Cotat. D’abord Paul et Francis, puis François et son cousin Pascal, tous ont contribué à faire rayonner ces vertigineuses marnes kimméridgiennes, qui débordent sur la commune voisine d’Amigny. François y cultive de très vieilles vignes plantées dans les années 1950 sur ces terres blanches, maigres et caillouteuses, d’une exposition plein sud qui concentre chaleur et lumière, tout en conservant dans ses couches de marnes une réserve précieuse de fraîcheur. C’est là que naissent des vins à la fois puissants, toniques et infiniment expressifs, de véritables monuments capables de traverser les décennies.

2025 s'annonce comme un millésime d'équilibre à Sancerre, conjuguant une belle maturité des raisins, des acidités préservées et une expression particulièrement fidèle des terroirs, donnant naissance à des vins précis, tendus et dotés d'un excellent potentiel de garde pour ceux issus des meilleurs terroirs.

Le premier nez est un frisson, un nuage délicat qui nous démontre toute la noblesse du cépage sauvignon blanc lorsqu’il est dans les mains d’un vigneron de la trempe de François Cotat. Loin de toute exubérance, l'aromatique se montre d’abord discrète et subtile. Elle s'éveille petit à petit sur un soupçon de zeste de yuzu, combiné à la franchise d'un jus d'orange sanguine.

Le vin s'ouvre et se dévoile progressivement. On y décèle quelques notes de thé noir qui se mêlent à la fraîcheur presque mordante du pamplemousse, comme si l’ensemble avait délicatement infusé. Ça sent tout simplement très bon. Plus on se concentre, plus les images et les sensations défilent : on pense maintenant à la coriandre fraîche, mais aussi au jasmin et à l'abricot qui se répondent pour apporter finesse et gourmandise. La dimension minérale n'est pas bien loin. Elle s'exprime, dans un registre assez rafraîchissant, autour d’évocations d'embruns marins et de calcaire humide que l'on pourrait ressentir dans une crayère.

Ce Sancerre est la définition même de la pureté : parcouru d’un souffle qui peu à peu nous emporte, il exprime avec beaucoup de classe l’envergure et la typicité du terroir de la Grande Côte de Chavignol.

La bouche est au diapason : juste magnifique. L'attaque est dense. On ne s'attendait pas à ressentir autant de matière de la part d'un vin aussi délicat aromatiquement. Le toucher de bouche est d'une grande noblesse, porté par une matière soyeuse et riche. Très vite, on perçoit la belle maturité des raisins. Les saveurs de nectarine, de fruit de la passion et d’abricot sec plutôt acidulé se déploient sur le palais et développent une richesse aromatique autant qu'une richesse de texture.

La générosité du fruit, combinée à une matière en expansion, nous ouvre les portes d'un univers propre au domaine François Cotat. Bien entendu, l'élevage s'y intègre parfaitement. On perçoit quelques notes lactiques en cœur de bouche, entre crème fouettée et yogourt brassé, traduisant un élevage parfaitement maîtrisé.

La finesse de ce vin est incroyable dès l'attaque, mais sa véritable force réside dans sa capacité à gagner progressivement en ampleur, avec un cœur de bouche plein et riche. La finale s'étire grâce à une minéralité nettement saline qui finit par s'imposer et nous fait saliver de longues secondes.

On imagine un très bel accord tourné vers la mer : un bar de ligne cuit en croûte de sel afin de préserver une texture fondante, accompagné de fenouil rôti et d'un beurre blanc aux salicornes. Autrement, quelques noix de Saint-Jacques simplement snackées, relevées d'une sauce aux fines herbes et de zestes d'agrumes, offriront un mariage tout en finesse. D'ici quelques années, ce grand vin gagnera encore en complexité aromatique et sa texture s'amplifiera. Vous pourrez alors l'accorder avec une volaille fermière accompagnée d'une sauce au lait ribot et d'une huile d'ail des ours.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

François Cotat - Sancerre La Grande Côte - 2025 - Blanc

Dégustation et accords

Robe : Robe dorée aux reflets pâles, limpide et brillante, évoquant la clarté et la pureté propres aux grands sauvignons de Chavignol.

Nez : Yuzu, orange sanguine, pamplemousse et abricot s'entrelacent au jasmin et au thé noir. Une minéralité de calcaire humide et d'embruns marins traverse l'ensemble.

Bouche : L'attaque est dense, la matière soyeuse et riche. Nectarine, fruit de la passion et abricot sec se déploient. Notes lactiques en cœur de bouche. Finale saline, longue et salivante.

Accords mets-vins : Jeune, sur un bar en croûte de sel au fenouil rôti et beurre blanc aux salicornes, ou des Saint-Jacques snackées aux fines herbes et zestes d'agrumes. - Plus tard, sur une volaille fermière, sauce au lait ribot et huile d'ail des ours.

Conseils de service

À consommer : Idéalement entre 2027 et 2035

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : sauvignon blanc

Culture : Biologique et biodynamique