François Cotat - Vin de France Les Monts Damnés - 2025 - Blanc



Au Panthéon des plus grands sancerres, le fabuleux terroir des Monts Damnés se taille une place de choix, surtout lorsqu'il est interprété par des virtuoses comme Anne et Edmond Vatan (La Néore), les Dagueneau père et fils et bien sûr, François Cotat !

Les Cotat ont la chance d'exploiter une belle parcelle de vignes d'une quarantaine d'années, au cœur du célèbre terroir où les calcaires, nombreux en surface, se mêlent aux marnes kimméridgiennes, riches des fameuses exogyra virgula, ces petites huîtres fossilisées que l'on retrouve aussi du côté des meilleurs crus chablisiens. Avec leur exposition plein Sud, les Monts Damnés conjuguent puissance et vibration minérale. Mais les vignes savent aussi trouver dans les profondeurs des marnes cette fraîcheur, cette tension qui structurent tout autant le vin.

Dès le premier regard, ce Monts Damnés 2025 affiche une robe d'un or extrêmement pâle, tirant presque vers le blanc, lumineuse et déjà traversée par une impression minérale. Le nez frappe surtout par son naturel remarquable. On a la sensation d'un fruit parfaitement mûr, cueilli par une belle journée de printemps et simplement déposé dans le verre, sans effort ni artifice, portant avec lui le sol qui l'a vu naître et tout l'environnement dans lequel la vigne s'est développée.

Le fruit s'exprime avec une grande subtilité autour de la mandarine, de l'orange, du citron vert, du kiwi et du pamplemousse, accompagnés d'une pomme Granny Smith croquante. Tout autour se déploie un paysage végétal frais et délicat, entre persil plat, ciboulette et coriandre, relevés de touches de sauge, de verveine et de menthe. Quelques fleurs blanches et fleurs d'eau, la jonquille en tête, s'accompagnent d'une délicate fleur d'oranger. Mais c'est bien la roche qui finit par prendre possession du bouquet : un calcaire lumineux, frais, parcouru comme par une eau pure circulant dans ses moindres interstices. A l'aération, cette sensation devient fascinante : la roche semble pulvérisée, presque réduite en une poussière impalpable, traversée d'un souffle mentholé et d'une touche de violette. Une minéralité d'une pureté exceptionnelle.

La bouche impressionne immédiatement par son ampleur. Une poire juteuse rejoint la farandole d'agrumes découverte au nez, tandis que le zeste d'orange, le kumquat, une marmelade riche en écorces et une pointe de coing apportent relief et de fins amers. Surtout, la minéralité calcaire s'impose avec une évidence souveraine, accompagnée d'une salinité proprement saisissante. La matière est vivante, nourrissante, profondément habitée, mais jamais pesante : une dynamique

ininterrompue traverse le vin et lui donne cette sensation paradoxale de puissance et de légèreté. Même les 15 degrés annoncés sur l'étiquette semblent disparaître derrière l'éclat du fruit et l'omniprésence de la roche.

La finale est remarquable de cohérence. Fruit et sol ne semblent plus faire qu'un. Droiture, précision et longueur s'imposent avec une évidence désarmante, tandis que la salinité, présente depuis l'entrée en bouche, accompagne une persistance interminable. Tout paraît parfaitement à sa place : le vin est net, pur, sain, presque régénérant. Une expression magistrale des Monts Damnés, qui évoque par sa profondeur minérale et son énergie certaines grandes bouteilles signées Dagueneau.

On pourra déjà profiter de son éclat avec des crevettes bouquet ou des langoustines à peine sorties de l'eau, simplement cuites à la vapeur ou grillées. Un Sainte-Maure encore jeune ou un Valençay lui conviendront également parfaitement. Mais ce Monts Damnés est évidemment construit pour traverser les années : soles et autres beaux poissons grillés, gambas ou langouste accompagneront son évolution. Il faudra attendre une dizaine d'années avant de l'emmener vers des poissons au court-bouillon.

Un Monts Damnés d'une pureté et d'une énergie phénoménales, promis à une très longue vie.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

François Cotat - Vin de France Les Monts Damnés - 2025 - Blanc

Dégustation et accords

Robe : Or extrêmement pâle, tirant presque vers le blanc. Lumineuse, traversée dès le premier regard d'une impression minérale saisissante.

Nez : Mandarine, orange, citron vert, kiwi, pamplemousse, pomme Granny Smith. Persil, ciboulette, sauge, verveine, menthe, fleurs blanches, fleur d'oranger. Calcaire lumineux, poussière de roche, souffle mentholé, violette.

Bouche : Ample et vivante. Poire, agrumes, kumquat, marmelade, coing, fins amers zestés. Minéralité calcaire souveraine, salinité saisissante. Puissance et légèreté mêlées. Finale droite, précise, interminable, fruit et roche fusionnés.

Accords mets-vins : Jeune, sur crevettes bouquet, langoustines vapeur ou grillées, Sainte-Maure jeune, Valençay. - Plus tard, sur soles et beaux poissons grillés, gambas, langouste, puis poissons au court-bouillon après une dizaine d'années.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2027 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : sauvignon blanc

Culture : Biologique et biodynamique