François Cotat - Magnum Vin de France Cul de Beaujeu - 2025 - blanc - 150 cl.



Proposé en Vin de France pour quelques grammes imperceptibles de sucre résiduel, ce Cul de Beaujeu séduit immédiatement par son équilibre entre sensualité gourmande, presque nappante, et cette vigueur que lui confère sa traditionnelle signature calcaire, aux accents salins et crayeux.

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 qui bénéficie d'un micro-climat un peu plus frais s'appuie sur un sol très caillouteux en surface, avant de plonger dans les couches profondes de marnes kimméridgiennes, riches en fossiles marins.

Déjà charmeur même si quelques années de cave lui permettront de s'épanouir sur le plan aromatique, le vin conjugue à merveille maturité et énergie, dans une expression à la fois pleine et souple. Sa robe or clair, brillante, annonce un jus sensuel. Le premier nez évoque la douceur d'une confiture d'abricot, d'un coulis de pêche mais aussi d'un bonbon à l'anis de Flavigny. Les parfums, subtils, se déploient sur les fleurs du verger, l'acacia, le cerfeuil, le cédrat confit. Tout respire la pureté et la gourmandise du fruit. À l'aération, la présence minérale s'intensifie, autour de la pierre mouillée, de la craie et d'une sensation limpide d'eau de roche ruisselant sur les graviers chauffés par le soleil.

La bouche séduit par sa richesse et son dynamisme. La pulpe de la pomme Golden et de la pêche s'y fond dans une touche d'abricot et d'orange confite. La texture, souple mais tendue, s'équilibre entre douceur fruitée et fraîcheur saline. Un souffle mentholé parcourt l'ensemble, apportant relief et précision. Les herbes fines et le poivre

blanc s’invitent dans la danse avec mesure, tandis que le piment d’Espelette et l’écorce d’orange prolongent la belle énergie de la finale. Celle-ci s’élargit en queue de paon, diffuse, vibrante, laissant longtemps en bouche une impression de gourmandise 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 un risotto safrané 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.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

François Cotat - Magnum Vin de France Cul de Beaujeu - 2025 - blanc - 150 cl.

Dégustation et accords

Robe : Or clair brillant, le jus annonce d'emblée sensualité et pureté.

Nez : Confiture d'abricot, coulis de pêche, bonbon à l'anis. S'ouvrent l'acacia, le cerfeuil, le cédrat confit. À l'aération, craie, pierre mouillée et eau de roche.

Bouche : Riche et dynamique. Pulpe de pomme Golden, pêche, abricot, orange confite. Texture souple mais tendue, souffle mentholé, poivre blanc, piment d'Espelette. Finale en queue de paon, vibrante et gourmande.

Accords mets-vins : Jeune, sur un risotto safrané aux langoustines ou un Saint-Pierre rôti en émulsion aux coques. - Plus tard, sa complexité épanouie sublimera une barbue à l'oseille.

Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Cépage : sauvignon blanc

Culture : Biologique et biodynamique