

François Cotat - Sancerre Chavignol Rosé - 2023 - rosé



Bienvenue chez un des vignerons les plus adulés du Sancerrois, qui ne quitte pourtant que très rarement sa cave et ses vignes : François Cotat, le seigneur discret de Chavignol. Avant d'accueillir très bientôt sur notre Route des Blancs ses blancs de légende, nous avons le plaisir de vous proposer aujourd'hui quelques rares flacons de son rosé : un superbe pinot noir en presse directe, parfaitement imprégné par l'énergie et la tension des calcaires de Chavignol, et gorgé de petits fruits rouges et d'agrumes confits stimulants.

Ce rosé est issue d'une production confidentielle de parcelles de bas de coteau, plantées en pinot noir sur à peine un demi-hectare. Ici, les argilo-calcaires sont un peu plus riches et profonds donnant à ce vin de presse directe un beau volume de bouche, une structure affirmée. Les vignes regardent en partie vers le Nord, ce qui ralentit la maturation du pinot : des conditions idéales pour signer un rosé de caractère, à la fois frais, tendu et charnu.

Comme toujours avec François Cotat, aucun artifice de cave : après la presse, les jus fermentent sur levures indigènes, sans malolactique, afin de garder tout l'éclat du fruit et l'expression pure du sol. L'élevage se poursuit uniquement en cuves.

Sur ce millésime 2023 aux équilibres d'école entre gourmandise et fraîcheur tonique, ce Sancerre rosé s'ouvre sur un jaillissement de fruits frais, autour du raisin, de la fraise et de la fraise des bois, de la groseille et d'une touche de grenade. Viennent ensuite des notes gourmandes mais toniques d'orangette et d'orange sanguine. Une subtile touche fumée évoque la pierre frottée tandis que l'aération prolongée révèle une dimension plus herbacée, presque chlorophyllienne : on pense à une herbe fraîchement coupée, à la coriandre fraîche. Quelques baies roses amènent enfin une touche épicée.

En bouche, le plaisir monte encore d'un cran, sur une matière charnue, savoureuse, avec du volume et de l'énergie. On ressent de bout en bout l'imprégnation calcaire qui structure une trame empyreumatique et saline, renforçant la sapidité du vin. L'allonge nous replonge dans un panier de fruits rouges agrémenté d'une subtile note mentholée, comme une soupe de fraises à la menthe fraîche.

Clairement taillé pour la table, ce Sancerre vous réglera tout autant pour accompagner des moules farcies à la catalane, un dos de cabillaud confit

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

à l'huile d'olive et accompagné d'une confiture de tomates à la provençale ou encore un quasi de veau à la sauge et sa fricassée de girolles. Un régal !

© 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

François Cotat - Sancerre Chavignol Rosé - 2023 - rosé



Dégustation et accords

Robe : Corail, étincelant

Nez : entre gourmandise et fraîcheur tonique : raisin, fraise, fraise des bois, groseille, grenade, orangette, orange sanguine, pierre frottée, herbe fraîchement coupée, coriandre fraîche, baies roses.

Bouche : matière charnue, savoureuse, avec du volume et de l'énergie. Imprégnation calcaire qui structure une trame empyreumatique et saline, renforçant la sapidité du vin. Panier de fruits rouges subtilement mentholé (soupe de fraise à la menthe)

Accords mets-vins : pour accompagner des moules farcies à la catalane, un dos de cabillaud confit à l'huile d'olive et accompagné d'une confiture de tomates à la provençale ou encore un quasi de veau à la sauge et sa fricassée de girolles. Un régal !



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 10 à 11°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : pinot noir

Culture : Biologique et biodynamique