

François Cotat - Sancerre Les Caillottes - 2023 - 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. 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 froide 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. Les fruits, d'abord énergiques, comme juste cueillis, évoquant pomme Granny, poire Comice, goyave et pêche de vigne, se montrent ensuite plus tendres, suaves et confits. Il règne maintenant une atmosphère réconfortante fleurant bon la confiture d'abricot.

La bouche déploie une matière dense, fuselée et extrêmement dynamique. Le jus, séveux, est propulsé par d'intenses saveurs de citron, de pamplemousse et d'orange, de gingembre frais, de poivre vert, de bâton de réglisse et quelques notes mentholées. Dans cet océan d'agrumes et d'épices, on reconnaît aussi la prune verte et une touche de poire. 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 encore la sensation d'énergie qui s'en dégage. C'est vif, complet et rafraîchissant.

Dans sa jeunesse, après un bon carafage, il vous régalerait sur des poissons fumés, saumon, truite ou anguille. Plus tard, que diriez-vous de quelques gambas grillées au piment d'Espelette accompagnées d'une salade croquante de fenouil, betterave, pommes Granny et zestes d'orange. Plus tard encore, il accompagnera fort bien une belle andouille de Guéméné.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

François Cotat - Sancerre Les Caillottes - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or

Nez : complexe : cendre froide, poussière de roche, poudre de gingembre, citron vert, zeste de pamplemousse, cerfeuil, coriandre, sauge, feuille de menthe, tilleul, fleur de vigne, fougères, pétichor, pomme Granny, poire Comice, goyave, pêche de vigne...

Bouche : matière dense, fuselée et dynamique, citron, pamplemousse, orange, gingembre frais, poivre vert, bâton de réglisse, notes mentholées, prune verte, poire. Finale intense, précise, sur une empreinte pierreuse et saline, sapide.

Accords mets-vins : jeune, sur des poissons fumés, saumon, truite ou anguille. Plus tard, des gambas grillées au piment d'Espelette accompagnées d'une salade croquante de fenouil, betterave, pommes Granny et zestes d'orange. Plus tard encore, une belle andouille de Guéméné.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : carafage rapide recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : sauvignon blanc

Culture : Biologique et biodynamique