

François Cotat - Sancerre Les Monts Damnés - 2023 - 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.

À ce stade, ce splendide Sancerre Monts Damnés, clairement taillé pour la garde, laisse déjà percevoir une puissance et un volume de fruit hors-norme. Construit autour d'une maturité très aboutie, il exhale de succulents parfums d'agrumes confits ou flambés, autour de la clémentine et du pamplemousse, d'abricot, de poire pochée et même de mangue.

En se réchauffant dans le verre, le vin exhale des parfums plus doux de fleurs de verger et de lilas blanc. On croit même voir se rapprocher des paysages plus sudistes, évoquant abricotiers et amandiers en fleurs. Une note rappelant le calisson d'Aix ajoute à cette onde sensuelle qui ne cesse de gagner du terrain. Le tout nimbé d'un voile salin délicat qui n'a jamais cessé de flotter au-dessus du verre.

En bouche, ce fabuleux Monts Damnés affirme sa stature : son envergure et sa profondeur enveloppante impressionnent. On se régale de saveurs entremêlées de pomelo, d'écorce d'orange, de fruits blancs, relevées de stimulantes notes de gingembre, de poivre blanc, de gros sel marin, parsemés de quelques notes plus chlorophylliennes de livèche. La finale est splendide, à la fois puissante, dynamique, presque mordante par son caractère salin et incroyablement persistant.

Voici une très grande bouteille qui illuminera, après un minimum de 5 ans de cave, des langoustines snackées aux girolles, un navarin de homard à la façon de celui de Bernard Pacaud. Indispensable dans toute bonne cave.

François Cotat - Sancerre Les Monts Damnés - 2023 - blanc



Dégustation et accords

Robe : or

Nez : complexe : agrumes confits ou flambés (clémentine, pamplemousse), abricot, poire pochée, mangue, fleurs de verger, lilas blanc, abricotiers et amandiers en fleurs, calisson d'Aix, voile salin délicat.

Bouche : envergure et profondeur enveloppante impressionnantes, pomelo, écorce d'orange, fruits blancs, gingembre, poivre blanc, gros sel marin, livèche. Finale splendide, puissante, dynamique, presque mordante par son caractère salin et incroyablement persistant

Accords mets-vins : après un minimum de 5 ans de cave, des langoustines snackées aux girolles, un navarin de homard à la façon de celui de Bernard Pacaud.



Conseils de service

À consommer :

Idéalement entre 2026 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : sauvignon blanc

Culture : Biologique et biodynamique