François Cotat - Magnum Sancerre Les Monts Damnés - 2024 - blanc

Au Panthéon des plus grands sancerres, le fabuleux terroir des Montas 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.

En 2024, les vignes ont malheureusement souffert d'une saison très humide avec une très forte pression du mildiou. Si bien que les rendements ont été diminués de près de moitié. Les maturités plus tardives ont donné un Sancerre Monts Damnés au profil plus fuselé, très dynamique, par rapport à son prédécesseur.

Dès le premier nez, on est plongé dans une atmosphère paisible, évoquant la fraîcheur du chèvrefeuille et la pureté d'une eau de montagne, mais aussi de jeunes pousses chargées de chlorophylle. Derrière des notes de jus de pomme, d'abricot et de mirabelle s'affirment peu à peu de subtiles épices : le poivre, le camphre et la bergamote annoncent le triomphe de la roche et de l'imprégnation minérale de ce Sancerre Monts Damnés. Une roche dense, serrée, aux accents délicatement fumés.

La bouche a de l'ampleur et de la souplesse : la sensualité tranquille des saveurs de coulis de fruits blancs se mêle à l'énergie réjouissante du citron vert, du pamplemousse, du kiwi et du fruit de la passion. Puis la roche et son empyreumatisme épicé s'immiscent partout : elle donne à la finale beaucoup de force et d'intensité, que les notes sapides de poivre et de réglisse soulignent à merveille. Nos papilles, électrisées par une dimension franchement saline, restent pendant de longues secondes dans un état d'excitation maximal !

Nul doute que ce Sancerre Monts Damnés possède un très gros potentiel de garde : une vingtaine d'années au bas mot. A table, dans sa jeunesse, on privilégiera un ceviche à la coriandre, un tartare de daurade aux

herbes fines ou des sashimis relevés d’une touche de wasabi. Après quelques années de cave, on se régalera d’un bar de ligne cuit au four accompagné d’une purée de céleri.

Plus collector que jamais !

Quantité limitée à 2 magnums par client.

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

François Cotat - Magnum Sancerre Les Monts Damnés - 2024 - blanc

Dégustation et accords

Robe : or

Nez : frais et pur : chèvrefeuille, eau de montagne, jeunes pousses chargées de chlorophylle, jus de pomme, abricot, mirabelle, poivre, camphre, bergamote, roche dense, serrée, aux accents délicatement fumés.

Bouche : ample, souple, coulis de fruits blancs, citron vert, pamplemousse, kiwi, fruit de la passion, la roche et son empyreumatisme épicé s'immiscent partout, notes sapides de poivre et de réglisse. Longue finale saline.

Accords mets-vins : jeune, un ceviche à la coriandre, un tartare de daurade aux herbes fines ou des sashimis relevés d'une touche de wasabi. Après quelques années de cave, on se régalera d'un bar de ligne cuit au four accompagné d'une purée de céleri.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2026 et 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille (1 heure)

Caractéristiques techniques

Appellation : Sancerre

Cépage : sauvignon blanc

Culture : Biologique et biodynamique