

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

François Cotat - Sancerre La Grande Côte - 2023 - Blanc



S'il est une famille qui a révélé dans toutes ses nuances et son intensité les qualités de ce terroir, c'est bien la famille Cotat. D'abord, Paul et son frère Francis, puis François et son cousin Pascal.

Ce vertigineux terroir de marnes kimméridgiennes déborde sur la commune d'Amigny, voisine de Chavignol. François exploite ici de très vieilles vignes, plantées dans les années 1950 sur ces sols de terres blanches peu profonds. C'est un fabuleux terroir qui combine la richesse d'une exposition plein Sud avec la fraîcheur emmagasinée dans les couches de marnes, riches en fossiles coquilliers.

La garantie de vins à la fois puissants et toniques, d'une envergure impressionnante, capables, lorsqu'ils sont signés par un vigneron de la trempe de François Cotat, de traverser les décennies ! Ce fabuleux 2023 nous en offre une démonstration déjà brillante et limpide à la fois.

Le millésime, lumineux et précis, magnifie la verticalité du lieu. Le vin s'ouvre sur un nez ample, dense et concentré, d'emblée plus tellurique que celui du Cul de Beaujeu. Une vibration iodée, presque camphrée, annonce la lame de fond. Les épices dominent d'abord autour du poivre blanc et noir, de la cardamome et du clou de girofle. Elles se mêlent à une note fumée légère rappelant la roche chauffée au soleil. En arrière-plan, les fruits blancs et jaunes flambés — poire, pêche, mangue — apportent leur rondeur et une nuance d'exotisme discret. À mesure que le vin respire, la pierre se fait plus présente, plus massive, donnant au bouquet une intensité minérale, une profondeur saisissante.

La bouche, large et souple, s'impose par sa texture presque tactile. Le fruit s'y déploie, juteux et mûr, convoquant poire, pomme et agrumes confits. Puis, c'est la montée en puissance des épices qui fascine entre poivre, gingembre, cardamome et baie de genièvre. Le sauvignon s'efface derrière le terroir, dompté par la roche. Peu à peu, le sel s'invite, mêlant sa tension salivante à celle du citron vert et du yuzu, mais aussi d'un gingembre confit ou d'un radis noir mariné, façon oshinko. L'équilibre entre ampleur et vivacité est magistral. La finale, à la vibration que l'on ressent vraiment physiquement, évoque des coups de gong qui résonnent dans la poitrine. La persistance minérale se déploie, rien ne lui résiste : elle envahit tous nos sens, tranquillement mais sûrement.

Même s'il est déjà expressif, ce Sancerre La Grande Côte est évidemment un vin de méditation et de patience, à attendre au moins cinq ans. Il

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

accompagnera idéalement un bar ou un sandre en croûte de sel, un waterzoï de poissons, un gratin de légumes tendres ou, en fin de repas, un Pont-l'Évêque ou un Brie de Meaux.

© 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

François Cotat - Sancerre La Grande Côte - 2023 - Blanc



Dégustation et accords

Robe : or

Nez : ample, dense et concentré : vibration iodée, presque camphrée, poivre blanc et noir, cardamome, clou de girofle, fruits blancs et jaunes flambés (poire, pêche, mangue). À mesure que le vin respire, la pierre se fait plus présente, plus massive.

Bouche : large et souple, texture presque tactile, fruit juteux et mûr (poire, pomme, agrumes confits), poivre, gingembre, cardamome, baie de genièvre, citron vert, yuzu, gingembre confit, radis noir. Finale vibrante et minérale.

Accords mets-vins : à attendre au moins cinq ans. Il accompagnera idéalement un bar ou un sandre en croûte de sel, un waterzoï de poissons, un gratin de légumes tendres ou, en fin de repas, un Pont-l'Évêque ou un Brie de Meaux.



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