François Cotat - Sancerre La Grande Côte - 2024 - Blanc

S’il est une famille qui a su, depuis des générations, exprimer dans toute leur profondeur les qualités du terroir de Chavignol, c’est bien la famille Cotat. D’abord Paul et Francis, puis François et son cousin Pascal, tous ont contribué à faire rayonner ces vertigineuses marnes kimméridgiennes, qui débordent sur la commune voisine d’Amigny. François y cultive de très vieilles vignes plantées dans les années 1950 sur ces terres blanches, maigres et caillouteuses, d’une exposition plein sud qui concentre chaleur et lumière, tout en conservant dans ses couches de marnes une réserve précieuse de fraîcheur. C’est là que naissent des vins à la fois puissants, toniques et infiniment expressifs — de véritables monuments capables de traverser les décennies.

Le millésime 2024 illustre à merveille cet équilibre entre énergie et profondeur, entre tension fuselée et ampleur tactile. Après une année sensiblement plus tempérée que les précédentes, La Grande Côte 2024 s’impose comme un vin de nerf et de relief, où l’éclat du fruit et la minéralité saline s’accordent à la perfection.

Dès le premier nez, la trame du terroir s’affirme, fraîche et droite. Les agrumes dominent : citron vert, zeste de mandarine, écorce de pamplemousse. Puis viennent des nuances herbacées et chlorophylliennes évoquant la feuille de menthe froissée, l’ortie, l’eucalyptus et les herbes fines. Il règne ici un parfum d’air pur. Les notes minérales s’imposent en arrière-plan, avec la craie humide, le gros sel et la coquille d’huître, complétées par des effluves de silex frotté et une fine nuance poudrée.

Sous cette architecture minérale, le fruit reste tonique et précis : on reconnaît la pomme Granny, le coing frais, une pointe de mangue verte et un lointain écho de fruit de la passion. À mesure que le vin s’aère, il gagne en complexité : un soupçon de fleur de sureau et un voile à peine miellé esquissent déjà la future rondeur du vin dans quelques années.

En bouche, la matière impressionne par sa densité vibrante. L’attaque, droite et nerveuse, laisse rapidement place à une texture ample et tactile, parcourue d’un fil d’acidité cristalline. La sensation saline, finement granuleuse, évoque de minuscules éclats de craie et de sel qui s’accrochent aux papilles. La fraîcheur des agrumes et la tension minérale se conjuguent à une chair fruitée juteuse et lumineuse. C’est un vin qui allie la verticalité du terroir à la sensualité du millésime, sans jamais céder à la lourdeur.

La finale, longue, pénétrante, d’une justesse admirable, conserve cette empreinte iodée et calcaire qui signe les grands vins de Chavignol. Elle laisse en bouche une impression d’énergie pure, de densité et de dynamisme, comme si le vin continuait de respirer après la dernière gorgée.

Encore jeune, La Grande Côte 2024 s’exprimera pleinement d’ici quelques années. Mais sa précision et son éclat en font déjà un vin mémorable. Dans trois à cinq ans, il trouvera sa place sur des ravioles de langoustines au bouillon de citronnelle et coriandre, des crevettes en tempura au poivre de Sichuan ou des huîtres chaudes à la crème de cresson. Plus tard, il brillera sur un turbot rôti, un bar en croûte de sel ou une fricassée de girolles.

Un Sancerre de grand style, à la fois rayonnant et méditatif, qui traduit mieux que jamais la pureté lumineuse et la puissance maîtrisée d’une Grande Côte interprétée par François Cotat.

© 2025 La Route des Blancs – Tous droits réservés

François Cotat - Sancerre La Grande Côte - 2024 - Blanc

Dégustation et accords

Robe : or

Nez : complexe : citron vert, zeste de mandarine, écorce de pamplemousse, nuances herbacées et chlorophylliennes, craie humide, gros sel, coquille d'huître, silex frotté, nuance poudrée, pomme Granny, coing, mangue verte, fruit de la passion, fleur de sureau...

Bouche : matière dense et vibrante, attaque droite et nerveuse, texture ample et tactile, acidité cristalline, sensation saline finement granuleuse, fraîcheur des agrumes, tension minérale, chair fruitée juteuse et lumineuse. Finale longue, pénétrante et iodée.

Accords mets-vins : Dans 3 à 5 ans, des ravioles de langoustines au bouillon de citronnelle et coriandre, des crevettes en tempura au poivre de Sichuan, des huîtres chaudes à la crème de cresson. Plus tard, un turbot rôti, un bar en croûte de sel, une fricassée de girolles.

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