Rencontre avec François COTAT

La dégustation a eu lieu durant le voyage à Sancerre du 11 et 12 avril 2015.

Le vigneron :

François COTAT fait partie des quelques vignerons les plus connus de l'appellation Sancerre. Niché en plein cœur du village de Chavignol, son petit domaine érige parmi les vins les plus fascinants de l'appellation.

François COTAT travaille au domaine de son papa depuis 1979. Jusqu'en 1998, il l'accompagne, et apprend. En 1998, il reprend le flambeau et assume ainsi la production des vins de la propriété, sur les fameuses côtes de Chavignol. Il prend les destinées des 4 hectares du domaine familial.

Le domaine :

La diversité des terroirs offre un terrain de jeu palpitant à François :

- **La Grande Côte :** Il repose sur un sol argilo-calcaire, et des marnes du Kimmeridge. Sur ces terroirs kimmeridgiens, les vins s'offrent plus minéraux, et souvent plus amples, notamment après évolution.
- **Cul de Beaujeu :** Le Clos de Beaujeu est la partie qui forme l'ensemble de la parcelle, ou du coteau atteignant jusque 45% de dénivelé. Son exposition est (au levant) et sud-est révèle un sol de type argilo-calcaire et marnes kimmeridgiennes. On y retrouve en surface des "caillottes", plus exactement des cailloutis fossilisés. Le Cul de Beaujeu, minuscule peut être considéré comme la parcelle la plus remarquable de Chavignol. La déclivité impressionne, et les conditions d'exploitation y sont plus compliquées.
- **Les Monts Damnés :** Ce coteau impressionne par sa pente et son exposition solaire, au sud ! Jusqu'au bas et milieu-haut de coteau, le sol est argilo-calcaire, et de marnes kimmeridgiennes. Notes fumées et acidités strictes se retrouvent régulièrement sur ce terroir. Sur la partie haute, le sol situé au bord des arbres, est dit du Portlandien, on le remarque à la blancheur de sa roche. Coteau qui révèle des vins assez étonnants, vifs sans être variétaux, avec quelques notes finement salines, de grande garde révélant une minéralité appuyée sur des millésimes évolués.
- Une autre parcelle, est impulsée par François Cotat, **les caillottes**, parcelle davantage pierreuse (calcaire). Cette cuvée parcellaire est proposée depuis 2005 au domaine.

La vigne :

Le travail des vignes par François COTAT est conduit en lutte raisonnée, et parfois il opère quelques labours. En revanche la taille est très sévère afin de limiter les rendements, atteignant 35/40 hL/ha, selon les millésimes. Les vendanges sont évidemment manuelles avec un tri sérieux à la vigne et se font souvent assez tardivement. Ce qui explique la présence sur certaines cuvées d'un léger sucre résiduel. Ainsi, il n'hésitera pas à soufrer ses vins, même un tout petit peu plus que la normale si besoin, afin d'éviter toute reprise de fermentation. En conséquence, la dégustation des vins jeunes du domaine peut se révéler difficile, les vins pouvant paraitre rigides. C'est donc dans le temps que les vins de ce domaine deviennent remarquables.

La vinification :

François COTAT a une vision très personnelle de la vinification, et il ne recherche pas les longues fermentations, de crainte de voir les vins se fatiguer. Les vendanges sont entières, pressurage pneumatique ultra précis, peu de foulage donc peu de bourbe. François COTAT opère juste un léger batonnage en fin de fermentation.

François COTAT élabore quelques vins rouges et rosés, de manière confidentielle. D'ailleurs, ils n'obtiennent jamais l'agrément Sancerre, pour la bonne et simple raison, que ces vins ne subissent pas leur fermentation malo-lactique.

BLANCS - Sauvignon

Caillotes 2013

Monts Damnés 2013

Cul de Beaujeu 2013

Grande Côte 2013

Monts Damnés 2001

Ouvert depuis 15 jours.

Miel d'acacia.

Cul de Beaujeu 2008

Cul de Beaujeu 1992

Grande Côte 1997

Réglisse.

Grande Côte 1986

Nez énorme.

Bouche décevante par rapport au nez. Un côté muscat-sucre parafiné.

Cuvée Paul 2007

Harmonieux, équilibré (un peu de sucre résiduel - 10g) à accorder avec 1 homard.

Cuvée spéciale 1996

A boire en apéritif.

Un nez de fruits exotiques (mangue - fruit de la passion).

Assez rond en 1ère bouche. A accorder avec une cuisine exotique.

ROUGES - Cépage Pinot noir

Rouge 2012

Mûr, une belle profondeur. Pâte d'amende sur le grain.

Rouge 2013

Très marqué cassis.