



Association

De la suite dans les tanins

Valenciennes

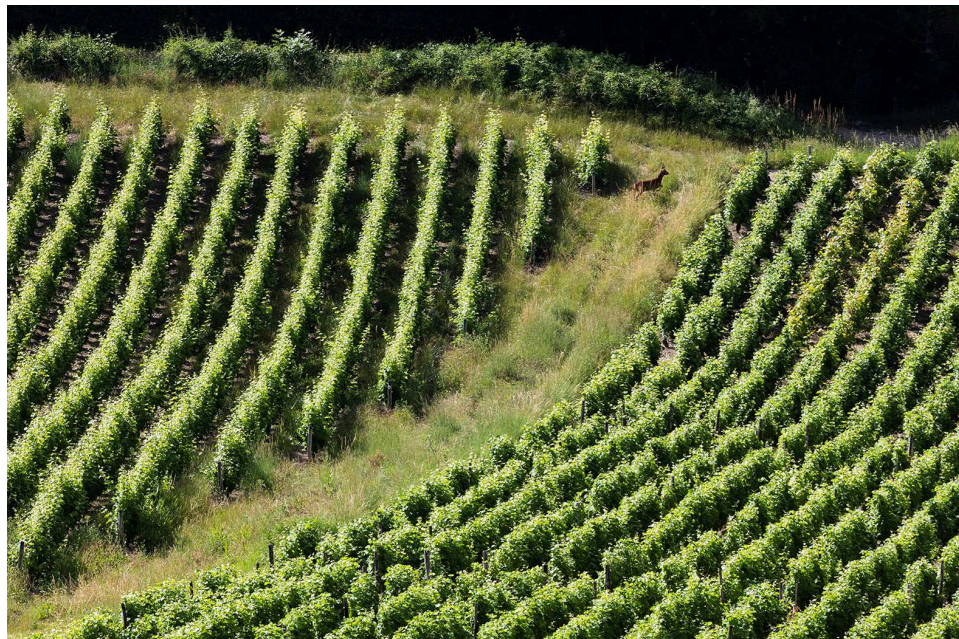
Dégustation du 10 janvier 2020

L'Escargot - Valenciennes

François COTAT

Le domaine François COTAT se situe à Chavignol à 3 km de Sancerre. L'appellation impose « Sancerre », mais on retrouve néanmoins « Chavignol » sur les étiquettes.

Le terroir de Chavignol est calcaire (identique à ceux de Chablis).



François COTAT travaille seul sur le domaine (4,25 ha) et produit 6 cuvées (4 officielles + 1 rouge et 1 rosé, non vendus, réservés aux bons clients).

20 000 bouteilles sont produites avec un rendement de 35 hL/ha.

Les vins ne sont pas acheteables au domaine...

SANCERRE Rouge. Chavignol 2012

Raisins non éraflés. Peu de souffre : un vin à carafer.

Nez : Fruits noirs et rouges. Animal et végétal (rafle).

Bouche : Epicé. Poivre.

Pas encore prêt. Encore 10 ans à attendre...

SANCERRE. Caillottes 2015

Terroir précédemment appelé « Vieilles Vignes » (« caillottes » est le terme local désignant les calcaires durs).

Bouteille bouchonnée...

SANCERRE. Culs de Beaujeu 2015

Entre les deux guerres, on a ainsi baptisé cette parcelle car la pente y est si raide qu'on y voyait le cul des femmes qui travaillaient dans les vignes...

Millésime solaire, facile et ouvert : le moins difficile à goûter des jeunes millésimes.

Nez : Pierre à fusil. Fleur blanche (chèvrefeuille).

Bouche : Praliné, amande. Droit avec une finale un peu amère.

Magnifique malgré la jeunesse.

SANCERRE. Culs de Beaujeu 2006

Nez : Magnifique. Confit d'oignons. Praliné.

Bouche : Agrumes (acidité tartrique de maturité). Belle densité. Belle longueur.

SANCERRE. Monts Damnés 2006

Terroir toujours en pente, mais plein sud (en face des Culs de Beaujeu). D'où le nom du terroir tellement il est pénible de travailler ces parcelles...

Nez : Plus discret, plus fermé et plus minéral.

Bouche : Iodé, salin. Moins facile à goûter que le précédent mais sera magnifique à table.

SANCERRE. Grande Côte 2006

Terroir chaud (Sud/Sud-Est).

Nez : Pierre à fusil. Pétrole.

Bouche : Beaucoup d'amers. Légère sucrosité. Un vin large et puissant.

SANCERRE. Cuvée Clément 2002

Cuvée exceptionnelle pour faire du 1/2 sec : vendanges tardives avec du botrytis.

Nez : Salin. Agrumes.

Bouche : Mandarine. Agrumes. Aérien, délicat. Incroyable pour 20 ans !

Magnifique avec un plat thaï ou du fromage...

SANCERRE. Cuvée Paul 2001

Même procédé de production que le précédent.

Nez : Fleur blanche. Vanille. Acidulé.

Bouche : Agrumes. Plus riche, mais plus acide que le précédent.