

## Verticale du domaine Paul et François COTAT à Chavignol



**La dégustation, préparée par Hervé Cuzon, s'est déroulée sur trois journées.  
L'ensemble est commenté par Philippe Ricard, Maxime France et Laurent Gibet.  
Photos et mise en page par Hervé Cuzon et Philippe Ricard.**

### **Quelques commentaires :**

Un grand merci à Hervé Cuzon, client de longue date, qui a fourni la majeure partie des bouteilles.  
Nous remercions aussi la fromagerie Dubois-Boulay à Chavignol qui a joué le jeu en nous expédiant des crottins (à 4 stades d'affinage différents) pour la dégustation des vieux vins.  
Merci bien-sûr au domaine qui nous a fourni quelques vieux flacons...

## Protocole de dégustation :

Toutes les bouteilles, stockées pendant une longue période dans des conditions optimales, ont été placées dans une cave de service, à température adaptée, verticalement, 6 jours avant notre rendez-vous.

Si la dégustation des vins jeunes s'est déroulée en une seule séance, les autres ont eu droit aux habituelles deux séances : l'après-midi à 14h15 puis le soir après 5h d'aération supplémentaire des échantillons.

Entre autres causes, cette aération (dans la bouteille rebouchée en position verticale) peut expliquer les variations dans les appréciations du compte-rendu qui détaille les impressions de chaque séance. Les notes de Didier Sanchez, présent l'après-midi et le soir, reflètent ces fluctuations ainsi que les siennes.

Les vins sont dégustés sans présentation à l'aveugle, par série des 3 cuvées.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - PR : Philippe Ricard - MS : Miguel Sennoun - MF : Maxime France.

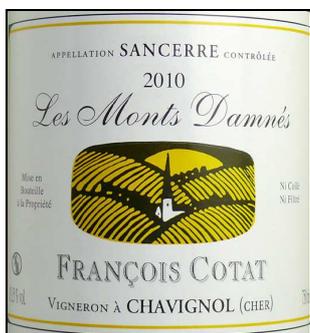
## 1<sup>ère</sup> partie Mercredi 13 juin 2012

### Ordre de dégustation

(Nombre total de dégustateurs : 10)

CR par Philippe Ricard

**Précautions de service : les bouteilles ont été débouchées 48 heures avant, conservées en position verticale, puis carafées 5 heures avant le début de la dégustation (carafes avec bouchon).**



#### 1. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Monts Damnés" 2010 - 13,5°

DS15,5 - PR15+ - LG15 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,4

Robe paille très claire agrémentée d'un soupçon de vert.

Malgré les précautions de service, l'accueil est légèrement réduit (pointe de rillettes) ; libération graduelle dans le verre, sur des senteurs fraîches et précises de fruits blancs, de pomme verte, de sureau, de miel, d'amande, de menthe et d'herbe coupée.

Matière agréablement copieuse, suave, aux pourtours pourtant très fins, nets, un fruit libre, le tout animé par une belle acidité et quelques amers sur les peaux d'agrumes ; salinité qui intensifie l'impression savoureuse dans une finale de belle allonge.

Un très joli « Monts Damnés », parfaitement né, parti sur d'excellentes bases...



**2. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 2010 - 14°**

*DS16,5/17 - PR16,5+ - LG16,5 - MS17+. Note moyenne SOIR : 16,7+*

Parure très lumineuse, très claire, argentée, avec des traces de vert.

Nez primaire, encore simple et concis, illustrant le cépage (citron, pamplemousse, fruits blancs, pointe végétale sur la tête d'asperge), mais avec une certaine élégance, de la retenue.

Grande gourmandise, intense, jouant sur le mariage savoureux du sucre et de l'acide (équilibre de demi-sec) ; matière conséquente, puissante même, mais déroulant avec volupté et délicatesse. Très longue finale, épurée, avec déjà des petites notes de fraise des bois.

Une sorte de portrait-robot de cette Grande Côte, évidemment tout juste naissante, encore timide, mais qui dévoile ici des caractéristiques que la verticale nous fera souvent recroiser...



**3. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 2010 - 14°**

*DS16 - PR15+ - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,4*

Aspect toujours très clair, paille, avec des nuances de gris et de vert.

Le nez le plus simple actuellement des 2010, encore légèrement bridé par le soufre, sur une expression proche de son cépage : citron, pamplemousse, herbe, lierre.

Matière très jeune qui cherche encore son point d'équilibre entre richesse (pointe de sucre), alcool et acidité, mais qui présente de très belles qualités (densité, suavité, fraîcheur intrinsèque) pour rassurer le dégustateur. Finale épicée, sur le gingembre.

Au final, très joli millésime qu'est 2010 : mûr, bien doté, mais bâti avec sérieux, il semble promis à un bel avenir...



**4. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Monts Damnés" 2009 - 15°**

*DS15+ - PR15,5+ - LG15+ - MS(15,5). Note moyenne SOIR : 15,3+*

Une certaine viscosité dès le premier coup d'œil, sur des tons paille, une pointe de vert.

Vapeurs puissantes, calquant l'exubérance (voire les arômes...) d'un Condrieu : pêche, mirabelle, frangipane, nougat, abricot, sucre d'orge...

Matière à l'avenant, plantureuse, chaleureuse même, s'épanouissant en bouche avec générosité, mais sans balourd : la fraîcheur perce peu à peu, sous forme légèrement citronnée, aidée par des amers fins, des traces salines et épicées qui excitent les muqueuses en finale. Bref, un sacré gaillard qui assume joliment la maturité du millésime !



**5. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 2009 - 15°**

*DS16,5+ - PR16,5+ - LG16+ - MS(17). Note moyenne SOIR : 16,5+*

Epaisseur réitérée, imposante, toujours sur des notes lumineuses, paille, légèrement verdies.

Nez bien plus sobre, compact même, laissant deviner une certaine richesse, de la maturité, de l'alcool, mais sans la spontanéité des Monts Damnés : fruits pochés, menthe, citron vert...

Vin de grosse cylindrée, volumineux, gras, bien sur ses appuis, calibré, contenant l'alcool et le sucre avec finesse et même fraîcheur ! Encore en réserve, mais avec déjà un déroulé puissant et sensuel sur lequel on surfe avec délectation...



**6. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 2009 - 15°**

*DS15,5? - PR(14,5) - LG14,5 - MS(14,5). Note moyenne SOIR : (14,8)*

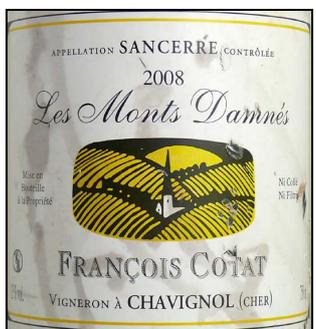
Robe paille, avec des touches de gris/vert, toujours imposante par sa densité.

Nez pas encore très franc du collier, mariage chaud/froid peu familier : pêche, amande, citron, gingembre, menthol.

L'équilibre n'est pas davantage serein en bouche où l'alcool et l'amertume bousculent un peu trop la matière ; certes, le vin semble richement doté mais en l'état peu expressif, ingrat même... On a presque l'impression de côtoyer une marsanne rhodanienne !

Millésime 2009 résolument solaire (et alcooleux...), généreux et accessible sur Monts Damnés, plastiquement magnifique sur La Grande Côte, plus austère sur les Culs de Beaujeu.

Tout compte fait un triptyque assez représentatif des cuvées...



**7. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Monts Damnés" 2008 - 13°**

*DS15 - PR15 - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,1*

Aspect étincelant, presque argenté.

Un Monts Damnés énigmatique (plutôt rare...), caché derrière son soufre (pétard, allumette), laissant par contre filer de jolies notes de rose.

Corps étroit, serré par son acidité, à la fois ferme et épuré : pas de simagrées mais de la franchise, du tranchant et une belle envie de se resservir... Un vin digeste et sapide, laissant la bouche parfaitement propre.



**8. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 2008 - 13,5°**

*DS17 - PR17+ - LG17 - MS17+. Note moyenne SOIR : 17+*

Teinte lumineuse, très pâle, légèrement grisée et verte.

Fraîcheur confirmée ici aussi sur un registre végétal assumé (asperge, petit pois, feuille de tomate) agréablement secondé par des fruits blancs pochés et une touche d'agrumes.

Silhouette quasi parfaite, avec ce qu'il faut de pulpe pour amortir la vigueur de l'acidité : impression à la fois sphérique et cristalline, le tout délivré avec une finesse superlative ! Equilibre déjà serein mais un vin qui exigera de la patience pour complexifier sa gamme aromatique.



**9. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 2008 - 13,5°**

*DS15,5/16 - PR16+ - LG15,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,8*

Teinte gris/vert persistante, toujours claire.

Nez bien jeune, timoré, manquant encore un peu d'intensité, mais délivrant déjà un message aguichant : pomme verte, poire, amande, raisin frais, pointe exotique, citron, notes florales.

Corps à vif, iodé, acide, plein d'énergie, à l'expression un rien cinglante, moins enrobée que sur la Grande Côte. Sérieux mais punchy, avec ce qu'il faut de densité pour ne pas camper sur l'austérité, voici un vin parfaitement aiguisé, transperçant, doté d'une formidable longueur.

Avec 2008, changement radical de registre pour entrer en millésime froid, acide, avec des matières sur l'impact et la fraîcheur. Peut-être un rien « radicales » pour les palais sensibles, ces expressions prendront toutefois davantage de volume et d'aura aromatique avec le vieillissement, sans jamais perdre ce caractère dynamique de leur naissance.



**10. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Monts Damnés" 2007 - 13°**

*DS16 - PR16,5 - LG16 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,4*

Registre toujours clair et brillant, paille, avec quelques reflets verts.

Senteurs enjouées de fruits blancs, citron, pomelo, zeste d'agrumes, herbe coupée, avec cette singularité de Chavignol que signent la fraise, la poire, le miel et le fromage crottin...

Aspect charnel, formes pulpeuses, mais aussi de l'allant, de la fraîcheur, de la longueur, le vin s'étirant avec force, excité par son acidité, des impressions crayeuses et salines qui portent très loin les saveurs. Un Monts Damnés de poids qui rivalise cette fois sans complexe avec les autres cuvées.

## Rappels :

### a. Sancerre - Domaine François Cotat Monts Damnés 2007 : 10/12/11 - 17/20 (LG)

Ce vin explosif se présente ce midi avec une typicité au scalpel, redoutable, inhabituellement accessible (on n'y trouve pas ce barrage soufré parfois bien puissant) : végétal noble, guillerette fraise des bois, agrumes, craie, fruit de la passion. Gros caractère, réjouissant.

Bouche melliflue, harmonieuse, puissante, longue, inattendument offerte, se goûtant brillamment.

### b. Sancerre - Domaine François Cotat Monts Damnés 2007 : mai 2008 (PR)

Caractère encore timoré (présence florale, poire, ensemble fin), matière en tension et fraîcheur acide, nerveuse, manquant peut-être un peu de densité de chair, mais se rattrapant sur sa pureté, sa finesse, sa force minérale. Avec du recul, le vigneron est plus confiant sur l'avenir, généralement révélateur d'arômes et de gras. A attendre...

14,5/20



### 11. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 2007 - 13,5°

DS16,5/17 - PR16,5+ - LG16,5/17 - MS16,5/17. Note moyenne SOIR : 16,7

Couleur paille à peine jauni, lumineuse, toujours infléchie par le vert.

Approche minimaliste, recroquevillée sur le cépage (herbe coupée, citron, buis, feuille froissée, pamplemousse), imposant le combat pour extraire des notes supplémentaires de fruits blancs, de citron vert ou autre fromage de chèvre.

Bouche guère plus volubile, parfaitement sèche cette fois, toujours très fine, fraîche, mais moins sensuelle que de coutume ; impression globale assez ferme, traçante, décidée, pour le moment sans forfanterie, mais à l'assise solide.

Fait pour durer.

## Rappels :

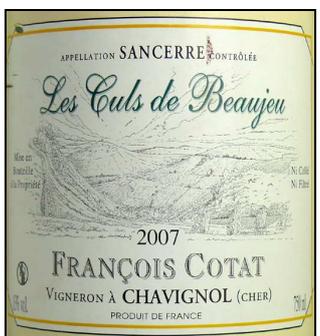
### a. Sancerre - Domaine François Cotat Grande Côte 2007 : 9/6/12 - 16/20+ (LG)

Très typé « Chavignol » (agrumes, fleurs blanches, minéral, soupçon de fraises au miel). Poupin, bien entendu et prometteur. Descripteurs aromatiques « blancs » comme pour les vins de Prüm, de Trimbach, de Dauvissat, avec ce soufre qui régent/protège les vins et peut déplaire.

### b. Sancerre - Domaine François Cotat Grande Côte 2007 : mai 2008 (PR)

Présence aromatique plus alerte (floral, tilleul, citron, buis, craie, menthe), toujours la signature stricte du millésime 2007, une acidité un rien pointue, mais une rondeur plus aimable soulignant une maturité plus aboutie.

Finale à l'impact calcaire tranchant. Potentiel plus évident. 15,5/20



### 12. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 2007 - 13°

DS15,5 - PR15,5+ - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,4

Robe très proche, tout juste jaunée, nuancée par le vert.

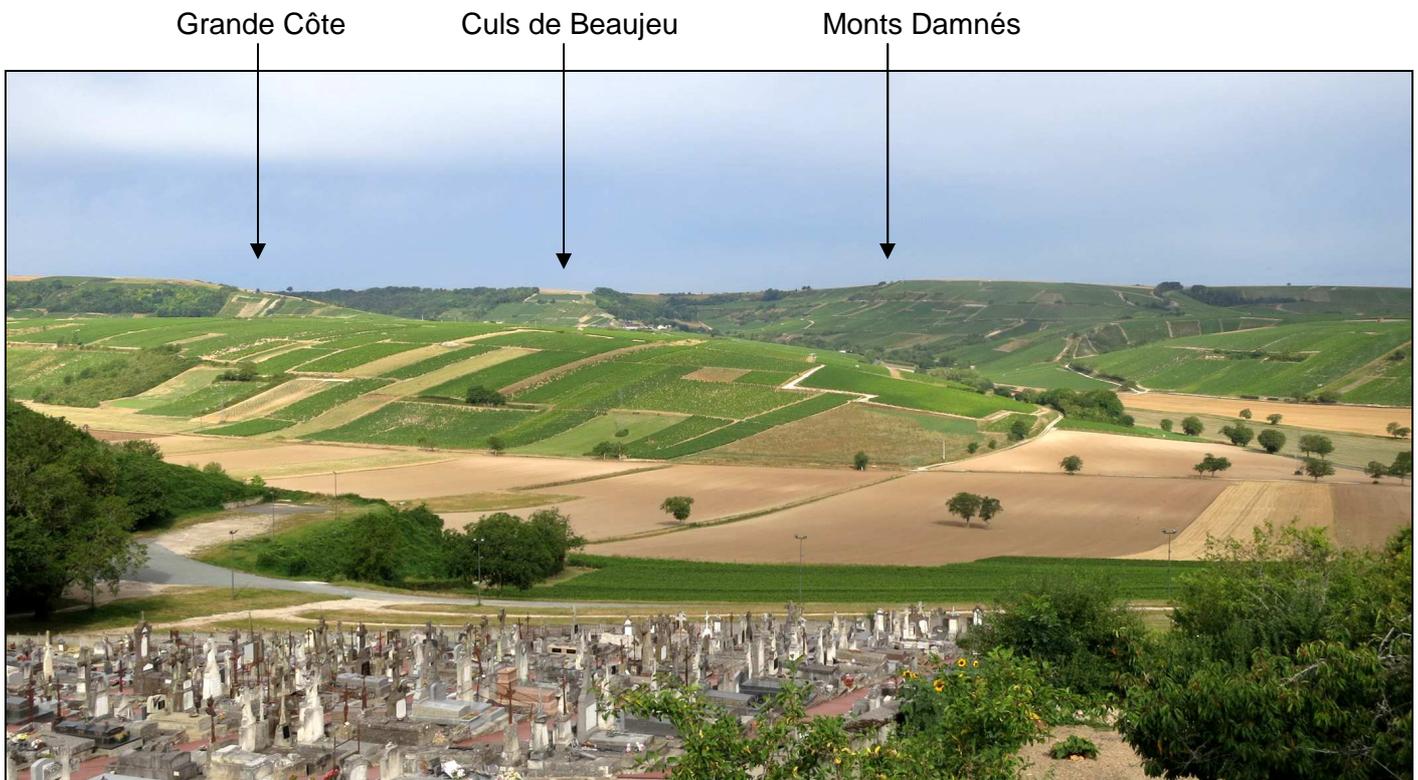
Un peu d'excentricité pour le millésime (ces vins sont un vrai remède à la monotonie !) avec un nez plein fraise, puis bonbon, fruits pochés, pomélo, raisins mûrs, touche exotique, mais aussi lactique, pâtissière, comme si le vin avait flirté avec le bois...

Matière moins frivole, cintrée par l'acidité, avec une chair cristalline, énergique, tendue, légèrement amère et citronnée, laissant peu de place à la rigolade.

## Rappel : Sancerre - Domaine François Cotat Culs de Beaujeu 2007 : mai 2008 (PR)

Fraîcheur et acidité rappellent les exigences du millésime : agrumes, pointe végétale, notes crayeuses, ensemble encore bien austère, sans gras, dans un style plus Sancerre que Chavignol. Patience... 14/20

Une série de 2007 elle aussi particulièrement fraîche, de plus en plus austère avec le défilé des cuvées...  
Un Monts Damnés fidèle à sa réputation d'accessibilité précoce, mais dotée d'une matière habituellement moins impressionnante : ce sera la seule fois de toute la verticale où il fera la course en tête avec la Grande Côte...



Vue panoramique du vignoble de Chavignol depuis le village de Sancerre



Chavignol, le bas des Monts Damnés à gauche, Sancerre en arrière-plan...

2<sup>ème</sup> partie  
Mercredi 06 juin 2012

**Ordre de dégustation**

(Nombre total de dégustateurs : 15)

CR : l'après-midi par Philippe Ricard et le soir par Maxime France



**Précautions de service : les bouteilles ont été débouchées pour le service de la dégustation d'après-midi, puis conservées en position verticale (rebouchées) pendant 5h jusqu'à la dégustation du soir.  
Les vins "pirates" ont été servis à l'aveugle, dès l'ouverture, sans carafage.**



**13. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Monts Damnés" 2006 - 13,5°**

A l'ouverture : DS? - PR?. Note moyenne AM : ?

Robe imposante par son épaisseur, discrète par sa couleur, paille, claire, aux reflets argent et vert.

Nez assez avare, laissant peu à peu filtrer des traces de fruits blancs, de poire, de pamplemousse, de prune, d'anis, de fougère, dans un esprit plus « Chavignol » que « Sancerre » (ou sauvignon), mais en demi-teinte.

Equilibre gras, suave, ample, bien assis en bouche, mais un vin guindé, qui ne se « lâche » pas ; ou très peu...

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC15,5 - LG15,5 - MS16 - MF15,5. Note moyenne SOIR : 15,5

Nez solaire duquel émanent des notes de fruits jaunes, de nougat, de miel. La bouche oscille entre une note racinaire évoquant la gentiane en milieu de bouche et une finale chaleureuse qui vient quelque peu mettre à mal l'équilibre d'ensemble.

**Rappels :**

**a. Sancerre - Domaine François Cotat Les Monts Damnés 2006 : 08/01/08 (LG)**

DS16 - PC15,5/16 – LG15,5 – MS15,5/16 . Note moyenne : 15,8

Senteurs de fleurs, de miel, de tisane, de groseille à maquereau, de buis. Force minérale et une relative chaleur pour une bouche prometteuse, longue.

**b. Sancerre - Domaine François Cotat Les Monts Damnés 2006 : mai 2008 (PR)**

Belle noblesse olfactive (léger grillé, amande, craie), matière précise, pure, ample, une puissance toute en retenue, un socle minéral sérieux. Finale terriblement longue.

Bête de course en devenir...16-16,5/20



#### 14. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 2006 - 13,5°

A l'ouverture : DS? - PR?. Note moyenne AM : ?

Aspect huileux, paille, avec du brillant, des traces verdâtres.

Offre réduite (peau de poulet grillée, sésame) et souffrée, zestes, agrumes : peu bavard, plus proche d'un chardonnay comprimé que du sauvignon.

Matière à priori imposante (volume, poids, longueur, finale ciselée sur le sel et la craie), mais sans livraison : l'alcool et le soufre en blindent l'expression. Inapprochable à l'ouverture.

Après 5 heures d'aération : DS15,5/16 - PC16 - LG16+ - MS16 - MF15,5+. Note moyenne SOIR : **15,9+**

Premier nez encore sur des notes de réduction mais revêtant un profil moins solaire que le Monts Damnés. La matière en bouche est très dense, riche mais montre également davantage de tonicité malgré de l'alcool toujours perceptible en finale. Un vin qui montre cependant de la réserve et un réel potentiel.

**Rappels :**

**a. Sancerre - Domaine François Cotat La Grande Côte 2006 : 08/01/08 (LG)**

DS16,5+ - PC16,5 - LG16,5 - MS17 . Note moyenne : **16,6**

Aspect un brin plus végétal (petit pois) ; fruits blancs, citron.

Bouche d'une remarquable sveltesse, austère, crayeuse ? Evidence et fraîcheur, naturel magnifique.

**b. Sancerre - Domaine François Cotat La Grande Côte 2006 : mai 2008 (PR)**

Nez en réserve (crottin de Chavignol, citron, fruits blancs, amande fraîche), matière sans trop de gras, stricte, tranchante, encore un peu ingrate, mais au fond rassurant, puissant, campé sur sa minéralité. Finale droite, longue, assez austère. **15,5/20**





### 15. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 2006 - 13,5°

A l'ouverture : DS? - PR?. Note moyenne AM : ?

Physique toujours gras, paille, avec des nuances de vert et d'argent.

Diktat austère et légèrement agressif du SO<sup>2</sup> où la poudre et la pierre à briquet dominant la partie.

Duo alcool et soufre qui rejoue cette partition brutale, ardente, incompréhensible.

Une série de 2006 mutique, figée par le soufre, sur un équilibre alcooleux peu flatteur : à l'ouverture, on a franchement souffert !

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC14 - LG15 - MS15 - MF14,5. Note moyenne SOIR : 14,7

Le premier nez semble plus retenu mais à l'aération le vin s'exprime un peu à la façon d'un liquoreux botrytisé. La bouche se montre difficile en l'état, essentiellement sur les amers et l'alcool.

#### Rappels :

##### a. Sancerre - Domaine François Cotat Les Culs de Beaujeu 2006

DS15,5/16 - PC15 - LG15,5+ - MS15+ . Note moyenne : 15,3+

Profil fruité (pomme, poire), exotique (ananas) avec des notes complémentaires de tilleul, de citron fromager (citron lacté, crottin de Chavignol).

Bouche faisant particulièrement tassée, en attente, légèrement caramélisée en raison d'un élevage manifestement plus appuyé.

Note : des vins superbement typés, déjà étonnamment accessibles pour une fois.

##### b. Sancerre - Domaine François Cotat Les Culs de Beaujeu 2006 : mai 2008 (PR)

Senteurs raffinées, un brin timides (pointe grillée, amande, agrumes, fruits blancs), bouche ciselée, sorte d'épure minérale sans concessions, avec un fond de marathonien. Finale très étirée et fuselée.

Nouveau pari sur l'avenir... 16-16,5/20

### 16. Pirate du soir : Sancerre (Chavignol) : Domaine Edmond Vatan "Clos La Néore" 2006

DS16,5/17 - PC16+ - LG16,5 - MS17 - MF16,5/17. Note moyenne SOIR : 16,6

Le nez exhale des arômes frais de fleurs blanches et d'anis ainsi qu'une discrète pointe miellée. L'équilibre est réussi grâce à une acidité qui vient apporter tension et fraîcheur. Une agréable note végétale vient compléter l'ensemble et conférer un ressort supplémentaire à la finale.



Chavignol, entre les Culs de Beaujeu et les Monts Damnés...



**17. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Monts Damnés" 2005 - 13,5°**

A l'ouverture : DS15,5/16 - PR(14,5/15+). Note moyenne AM : **(15,3)**

Couleur toujours claire, paille, avec des reflets verts, une pointe de doré, cette relative épaisseur.

Arômes plus enjoués de fruits blancs, de poire (caractéristique récurrente sur les Sancerre de François Cotat), de frangipane, accompagnés de fougère, de craie, de coquille (légèrement ouvrillonne).

Matière enrobée, glissante, sur l'onctuosité du glycérol, avec une tenue tout de même assez ferme et précise (présence acide et saline très salivante), voire légèrement dure, comme si le SO<sup>2</sup> (dont le nez s'est vite débarrassé) persistait en bouche, le privant d'une part de liberté...

Après 5 heures d'aération : DS15,5/16 - PC15,5 - LG15,5 - MS15,5 - MF16. Note moyenne SOIR : **15,7**

Le nez exprime en premier lieu des odeurs de soufre qui font place rapidement à des notes mûres de fruits jaunes et de citron confit. La bouche est riche mais bâtie sur un équilibre digeste grâce à un surcroît de fraîcheur en finale. Un vin qui se présente ce soir sous un jour étonnamment ouvert.



**18. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 2005 - 13,5°**

A l'ouverture : DS17 - PR(16+). Note moyenne AM : **(16,5)**

Profil dense, toujours sur la paille, les reflets verts, avec beaucoup de brillant.

Faux timide, mûr mais en retenue, pointant sobrement les fruits blancs, la mirabelle, l'anis, la réglisse, les épices.

Forte densité de matière mais une expression si fine, si savoureuse, si équilibrée que sa dégustation en devient évidente... Large, sur un fruit presque gourmand, mais dynamique, lumineux, tendu, le vin s'impose avec naturel et élégance.

Trop jeune mais pourtant déjà irrésistible...

Après 5 heures d'aération : DS17,5 - PC17,5 - LG17 - MS17,5/18 - MF17,5. Note moyenne SOIR : **17,5**

Nez discret au départ puis partant sur des notes de pêche blanche et d'anis. En bouche la matière se montre pleine, dense, équilibrée. Elle est dotée de beaucoup de fond et de puissance mais également, malgré un sucre résiduel perceptible, d'une grande finesse.



### 19. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 2005 - 13,5°

A l'ouverture : DS16,5 - PR(15+). Note moyenne AM : (15,8)

Peu de changement à l'œil, toujours de l'onctuosité, cette teinte paille, ces reflets verts, avec une pointe argent.

Faux-semblant sauvignonnant (buis, citron, pamplemousse) pour une suite plus exotique, passant par le bonbon anglais, la pomme, la poire pochée, une pointe de fraise, l'ananas sec, le litchi, la fraîcheur du menthol et de l'anis.

Maturité physiquement éloquente (alcool, sucre), du poids, de la densité, de la puissance même, mais jamais d'extravagance ni de ramollissement : le vin reste fin, cohérent, sapide. Juste bien trop jeune, loin de son épanouissement.

Une série de 2005 qui nous laisse entrevoir un potentiel évident, avec des maturités certaines mais bien maîtrisées, des équilibres plus sereins ; des expressions encore trop jeunes, prudentes, presque simples, suggérant une grande patience...

Après 5 heures d'aération : DS16/16,5 - PC16,5 - LG16 - MS16,5 - MF16. Note moyenne SOIR : 16,3

Une nouvelle fois, ce Culs de Beaujeu exprime des notes de vin botrytisé complétées par de l'ananas et de la poire au sirop dans un ensemble au profil exotique. La bouche montre un caractère replet avec une sensation sucrée encore plus nette; elle finit plus court aussi mais, malgré ce profil déroutant, le vin se montre néanmoins intéressant dans cette expression originale.



### 20. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 2004 - 12,5°

A l'ouverture : DS? - PR?. Note moyenne AM : ?

Vin en apparences plus fluide, toujours paille, avec le vert bien présent, des pointes de doré en plus.

Pas facile du tout, soufre en avant (pétard, allumette), avec des notes « spéciales » de curry, de poivre de Sichuan, dans un style très asiatique... Après Bordeaux, les chinois n'ont tout de même pas envahi Chavignol ?

Très acide, cinglante, calfeutrée, bien que salivante et fine, la bouche n'incite pas à la franche rigolade ; l'expression aromatique se double ici de traces ranciotées, type Fino de Xérès, laissant en suspens une possible oxydation.

Les dégustateurs noctambules lèveront certainement ce doute.

Après 5 heures d'aération : DS15 - PC15 - LG15 - MS16,5 - MF14,5. Note moyenne SOIR : 15,2

Nez discret, frais, exprimant des notes racinaires de gentiane pour signer le millésime. La bouche reprend ce caractère végétal sous forme d'arômes rappelant le fenu grec et la morille.



**21. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 2004 - 12,5°**

A l'ouverture : DS(14) - PR13,5/14. Note moyenne AM : **(13,9)**

Proche de la Grande Côte, on retrouve un vin coulant, clair, lumineux, avec une belle présence de vert, des reflets dorés.

Souffle plus dégagé, au caractère assez simple, très Sancerre pour le coup (végétal/agrume), mais d'agréable franchise : buis, feuille de tomate, fougère, citron, fruits blancs, prune verte.

Jus citronné, étroit, avec une pointe d'amertume, ce qu'il faut de corps pour arrondir la silhouette, mais à l'expression simplette, variétale, beaucoup trop « classique » (l'occasion de se rappeler que le sauvignon, en dehors de son meilleur profil « Chavignol », a une valeur assez limitée).

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC15,5 - LG15 - MS15,5/16 - MF15,5. Note moyenne SOIR : **15,6**

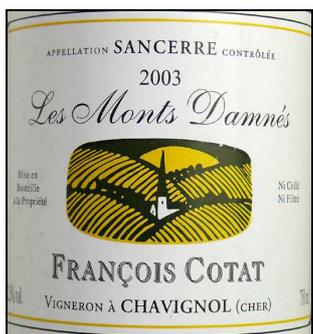
Nez discret évoquant la gamme des fruits et des fleurs blanches. La bouche montre, pour la première fois sur ce cru, un profil tendu, non dénué d'une certaine austérité, mais sans le caractère végétal attendu au vu du millésime.



**22. Pirate du soir : Sancerre (Chavignol) : Domaine Edmond Vatan "Clos La Néore" 2004 - 12,5°**

DS16,5 - PC16 - LG16 - MS17,5 - MF16. Note moyenne SOIR : **16,4**

Le nez livre des senteurs de pommes qui peuvent évoquer un chenin puis, à l'aération, viennent naître de senteurs anisées ainsi qu'une note rappelant la framboise. La bouche s'exprime sur de arômes de tabac blond, de malt. Elle est bâtie autour d'une matière dense, serrée qui donne presque une impression de tannicité.



**23. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Monts Damnés" 2003 - 12,5°**

A l'ouverture : DS14,5/15 - PR14,5. Note moyenne AM : **14,6**

De nouveau cette viscosité singulière, avec une inflexion jaunie et verte.

Réduction (moka, grillé) et soufre provisoires libérant ensuite un nez « multi facettes », tantôt Chavignol (fruits pochés, poire, frangipane, trace de mara, fougère, anis), tantôt Condrieu (abricot, pêche de vigne), tantôt bière blanche (citron, levure) ou bien encore tout simplement sauvignon (buis, pamplemousse)...

Le millésime se retrouve dans le gras (glycérol), l'amertume, la générosité de chair, cependant sans le coffre espéré, ni en largeur ni en longueur ; pas un « gros » vin donc, mais une expression agréablement parfumée (eau de Cologne), lorgnant potentiellement vers le sud... jusqu'à ce que le végétal nous rappelle le cépage et chamboule, comme pour le nez, nos premières impressions.

Un vin pour le moins changeant, loin d'avoir trouvé son régime de croisière : bon courage aux joueurs à l'aveugle !

Après 5 heures d'aération : DS15,5 - PC17 - LG15,5 - MS15,5 - MF16. Note moyenne SOIR : 15,9

Nez ouvert exhalant des notes lactiques rappelant le caramel au lait. La bouche se montre riche mais pas lourde pour une expression sensuelle mais jamais brûlante. Une originale note de violette se fait sentir en complément, comme une évocation d'un Condrieu de belle facture.



**24. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 2003 - 12,5°**

A l'ouverture : DS15,5/16 - PR15,5/16+. Note moyenne AM : 15,8

Robe épaisse, paille légèrement jauni, aux reflets dorés et verts.

Message frugal, inspirant la poire, l'anis, la fougère, la mirabelle, l'eau de vie de prune, avec une pointe de grillé et de pierre à briquet.

Matière en écho à la marsanne, plantureuse (pointe de sucre), veloutée, subtilement amère, sans trop d'expression ; du poids, mais aussi une finesse superlative, un allant qui s'affirme progressivement pour assurer longueur et distinction à la fin de bouche, avec des notes délicieuses de fraise, de tatin, de poires caramélisées (que j'ai souvent rencontrées au vieillissement des Chavignols).

Une Grande Côte sur ses gardes, bien en place, rassurante, surtout appréciable aujourd'hui pour son potentiel...

Après 5 heures d'aération : DS15,5/16 - PC16,5 - LG16 - MS16,5/17 - MF15,5. Note moyenne SOIR : 16,1

Olfaction plus retenue de laquelle s'expriment de senteurs lactiques et anisées. La bouche se montre en dedans par rapport à celle de ses congénères, elle dévoile des notes réglissées, poivrées, mais aussi une pointe d'alcool en finale pour nous rappeler à "l'ardence" du millésime.



**25. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 2003 - 12,5°**

A l'ouverture : DS16,5/17 - PR16,5/17. Note moyenne AM : 16,8

Les robes 2003 sont toutes très proches, huileuses, lumineuses, légèrement jaunies, avec ces reflets habituels de vert.

Locution surmûre, aromatique, flirtant avec l'exotisme : fruits en marmelade (je ne peux m'empêcher de penser à une tarte aux fruits sortant du four...), framboise, pêche jaune, hydromel, fraise, croûte de fromage, réglisse, fougère... Une explosivité chaleureuse et gourmande que le sauvignon ne m'a jamais offert qu'à Chavignol...

Gras, expressif, suave, presque langoureux, le vin glisse avec délice et élégance, sans mollesse ou chaleur : une vraie grosse caresse, hyper sensuelle, fondant en bouche comme une confiserie. A boire bien assis, car c'est à tomber par terre...

Une série de 2003 aux formes pulpeuses, pas encore complètement révélée, mais déjà imposante...

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC17 - LG15,5 - MS16 - MF16,5. Note moyenne SOIR : 16,2

Nez s'exprimant sur les fruits jaunes et la crème fraîche. La bouche montre un équilibre intéressant; elle est dotée d'une richesse indéniable mais se prolonge de façon non négligeable pour un vin abouti au potentiel certain.



**26. Pirate du soir : Chinon : Domaine des Roches (Lenoir) 2003 - 12,5°**  
*DS17,5 - PC18 - LG16,5 - MS17 - MF17. Note moyenne SOIR : 17,2*

Le bouquet de ce vin est d'une grande complexité exhalant des fragrances de tabac blond, de citron confit, de pomme fumée, de reine-claude. La bouche se montre d'une tonicité remarquable, très dynamique, traçante mais dotée également d'une très belle densité de matière. Le vin s'étire longuement en une finale saline, sapide, salivante... Très belle réussite et tour de force dans le contexte du millésime.



**27 Vin de Table (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Monts Damnés" 2002 - 13,5°**

A l'ouverture : *DS16 - PR16. Note moyenne AM : 16*

On regagne en fluidité (bien que le vin affiche un minimum d'épaisseur...), en clarté, sur le paille, le vert. Livraison prudente, sans fioritures, concentrée vers Chavignol : fruits blancs, poire pochée, touche de fraise, herbe coupée, fougère, pointe de crottins...

Bouche millimétrée, saillante, épure modulée par l'acidité et le "minéral"; sans doute un peu plus mince que ses compagnons d'écurie, plus effilée, mais aussi fougueuse et pénétrante : un vin terriblement salivant, sapide, persistant sur des notes crayeuses du plus bel effet...

Appelle furieusement le fromage local (et on maudit les livreurs qui ont égaré les crottins spécialement commandés sur place...).

Après 5 heures d'aération : *DS17,5 - PC17 - LG16,5/17 - MS17,5/18 - MF17,5. Note moyenne SOIR : 17,3*

Le nez dévoile de senteurs d'agrumes, d'anis vert mais aussi cette note de fruits rouges (fraise des bois) souvent rencontrée sur les grands vins de Chavignol. En bouche, le vin se montre très tendu, construit autour d'une matière de grande qualité, fraîche et d'une expressivité remarquable.



Le vigneron en haut de la Grande Côte, avec le village d'Amigny en arrière-plan...



**28. Vin de Table (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 2002 - 13,5°**

A l'ouverture : DS17,5/18 - PR17,5+. Note moyenne AM : **17,6**

Parure paille, claire, bien marquée de vert, avec une certaine densité visuelle.

Nez en réserve, caché derrière une petite réduction grillée d'où ne s'échappent que quelques fruits blancs, pudiques, au point de ne pas vraiment faire de différence avec un simple chenin.

Une fois en bouche, c'est une autre histoire... La première gorgée suffit à signer le grand vin : plastique de rêve (toucher soyeux, chair suave, équilibre tout en fraîcheur, précision des saveurs), corps dense et rigoureusement bâti (mais sans en avoir l'air...), tout n'est qu'évidence ! Longueur énorme, marquée d'impressions minérales fortes (craie, sel) qui persistent en bouche avec insistance, même le vin avalé depuis longtemps...

Autant dire qu'autour de la table, plus grand monde ne crache...

Après 5 heures d'aération : DS17 - PC17 - LG16,5 - MS17 - MF17. Note moyenne SOIR : **16,9**

Nez encore comprimé par le soufre mais dévoilant petit à petit des notes d'agrumes, de fleurs blanches ainsi qu'une pointe d'hydrocarbures. Bouche superbe de profondeur, de pureté, de densité malheureusement peut-être un peu durcie en finale...(le soufre??).



**29. Vin de Table (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 2002 - 13,5°**

A l'ouverture : DS16,5/17 - PR16,5+. Note moyenne AM : **16,6**

Aspect très proche de la Grande Côte, brillant, verdâtre, toujours en « demi-épaisseur ».

Nez un peu emprunté, faute au soufre (on commençait pourtant à l'oublier...), heureusement de passage... Suite plus variétale, herbacée, citronnée, anisée, avec quelques intonations de fraise.

Une bouche qui nous en fait voir de toutes les couleurs, d'abord austère, vive, percutante, avec ce côté acide et herbacé du cépage ; puis le vin s'apaise, prenant de l'assurance, de la densité, révélant peu à peu un caractère de fruits rouges très excitant. Finale toujours aussi impeccable, précise, persistante, laissant la bouche parfaitement propre, prête à y revenir...

Une série de 2002 de très haut vol qui nous laisse enfin entrevoir l'éclat magistral que le temps offre aux vins de François Cotat... Et qui rend aussi incompréhensible que ridicule le refus d'agrément à l'AOC de ces 3 vins, sans aucun doute parmi l'élite absolue de la région...

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - PC16,5 - LG16 - MS17 - MF16,5/17. Note moyenne SOIR : **16,6**

Nez ouvert mais relativement simple sur les fleurs blanches et les agrumes mûrs. La bouche revêt un caractère cistercien au travers d'une expression crayeuse et réservée. D'élégants goûts floraux s'expriment dans une belle finale à la sapidité intéressante.



**30. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 2001 - 12,5°**

A l'ouverture : DS17 - PR17. Note moyenne AM : 17

Robe consistante, jaunie, légèrement dorée même, avec une pointe de vert.

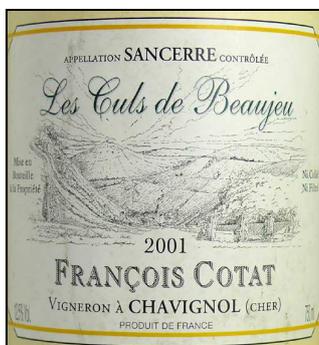
Citron confit, pomelo, zeste, fruits pochés, fraise, abricot, gingembre, anis, menthe : maturité évidente mais exprimée avec une certaine pudeur, sans épanchement baroque.

Matière remarquablement aboutie, charnelle et fine à la fois, avec ce mariage parfait de gourmandise et d'élégance ; un vin profondément harmonieux, précis, titillé par son acidité et ses marques minérales, salivantes et savoureuses.

Quel charme ! Encore un vin qui ne verra pas le crachoir...

Après 5 heures d'aération : DS17,5 - PC18 - LG17,5 - MS18+ - MF17,5. Note moyenne SOIR : 17,7

Le bouquet dévoile des effluves purs et frais de citron, de fleurs blanches, de miel et de tabac. En bouche, la matière d'une qualité irréprochable, cristalline, se déploie avec beaucoup de finesse et de tension et signe un vin magnifique de précision.



**31. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 2001 - 12,5°**

A l'ouverture : DS15 - PR15,5. Note moyenne AM : 15,3

Encore cet aspect quelque peu opulent, au jaune établi, toujours avec ces nuances vertes.

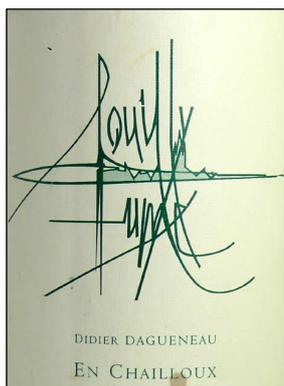
Olfaction plus extravertie que sur la Grande Côte, avec ce basculement dans le registre de tarte tatin, de poire pochée, de pomme d'amour, ce mélange de caramel chaud et de fruits rouges (mara des bois), révélateur d'arômes épanouis ; encore une facette des vins du domaine que seul le temps peut ainsi libérer... Splendide !

Bouche à caractère étonnamment froid (par contraste avec le nez), avec une matière dense, énergique, tendue, avec l'austérité que peuvent amener l'amertume, le végétal et l'acidité ; un caractère tout compte fait assez sauvignon, limitant l'expression physique de ce vin pourtant rayonnant sous le nez...

Après 5 heures d'aération : DS17 - PC17 - LG17 - MS17 - MF17. Note moyenne SOIR : 17

Nez plus discret, moins complexe aussi mais d'une belle netteté sur les fleurs blanches et les agrumes. Bouche superbe de plénitude et d'équilibre avec peut-être un tout petit déficit de "vibration" pour être totalement magique ! Mais c'est vraiment pour "pinailler" car le vin est réellement magnifique en l'état.

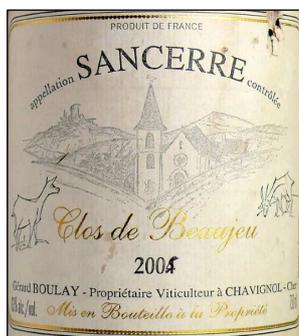
## Pirates du soir (Laurent Gibet)



### 32. Pouilly-Fumé : Domaine Didier Dagueneau « En Chailloux » 2001 - 12,2° DS15,5 - PC14 - LG15,5/16 - MS16. Note moyenne SOIR : 15,3 (LG)

Notes de café, de citron, de fruit de la passion. Puissant et surprenant relent de fond d'artichaut en supplément.

Belle matière, gustativement peu volubile, tendue par l'acidité (un petit air de manseng avec un infime soupçon truffé, comme dans Silex 96 dégusté il y a déjà quelques temps, qui fut décrit comme un Jurançon), tout en sévérité. Sérieuse, de garde, non dénuée de minéralité, mais plus variétale/prévisible aussi (on n'y trouve pas les nuances aromatiques agrémentant en les complexifiant les (meilleurs) vins de François Cotat). Toutes raisons pour imaginer de déguster Pur-Sang 2001 ...



### 33. Sancerre (Chavignol) : Domaine Gérard Boulay "Culs de Beaujeu" 2005 - 13°

DS16,5/17 - PC16 - LG16,5 – MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,4 (LG)

Un vin qui semble s'ouvrir plus rapidement que ceux de Cotat, évoluant sagement et sans rechigner vers de séduisantes notes de craie, de pastille Vichy, d'agrumes, de prunes (reine-claude), de végétal (fougère, lierre, fleurs blanches).

Matière concentrée et douce, plus féminine (que chez F. Cotat), riche mais sans coupable excès d'alcool.

## Conclusion sur les impressions après 5 heures d'aération (Maxime France)

A la dégustation des vins de François Cotat, mais plus généralement des vins produits sur le secteur de "Chavignol", on comprend, peut-être plus qu'ailleurs, la prépondérance de la nature du sol (et du sous-sol) dans l'expression aromatique des vins. Ici point de notes variétales, ici ça ne "sauvignonne" pas, ça "chavignole"!! et l'insertion pirate des "Clos La Néore" d'Edmond Vatan ne viendra pas contredire cette observation!

Chaque cru revêt son caractère propre, sa singularité, avec des Monts Damnés souvent plus offerts, des Culs de Beaujeu dans lesquels nous avons senti une réelle inflexion de style à partir du millésime 2005 avec des vins semblant marqués par des notes de botrytis dans un profil presque "demi-secs" et une Grande Côte offrant, la plupart du temps, un supplément de densité et de tension et une plénitude de matière remarquable.

Chez François Cotat, chaque millésime est marqué et porte son unicité et son originalité.

2006 avec des vins à l'évolution étonnante, presque prématurée par rapport à leur réputation de vins à l'évolution très lente et des bouches très marquées par une charge alcoolique sensible.

2005 avec ses sucres résiduels élégants contrebalancés par une fine acidité et des matières superbes.

2004 un peu en retrait mais jamais marqué par ces goûts végétaux désagréables si présents dans nombre de vins du millésime.

2003 avec des vins à la matière sensuelle, caressante, jamais molle et au potentiel certain

2002 très beau millésime, complet, ayant engendré des vins savoureux, sapides aux matières splendides.

2001 se rapprochant de 2002 mais avec ce petit "supplément d'âme" qui fait vibrer le vin et procure l'émotion, superbe!

Bref, on ne s'ennuie pas avec les vins de Mr Cotat, on les aime et on espère pouvoir en boire longtemps!!

**3<sup>ème</sup> partie**  
**Vendredi 08 juin 2012**

**Ordre de dégustation**

*(Nombre total de dégustateurs : 15)*

CR : l'après-midi par Philippe Ricard et Laurent Gibet pour le soir



**Précautions de service : les bouteilles du Domaine Cotat ont été débouchées 24 heures avant le service de la dégustation d'après-midi, puis conservées en position verticale (rebouchées) pendant 5h jusqu'à la dégustation du soir.**

**Les vins "pirates" ont été servis à l'aveugle, dès l'ouverture, sans carafage, sauf pour la Coulée de Serrant.**



**34. Pirate du soir : Sancerre rouge (Chavignol) : Domaine François Cotat 1998**  
Bouteille bouchonnée.

### 35. Pirate du soir : **Sancerre rouge (Chavignol) : Domaine Edmond Vatan 2003**

*DS15,5/16 - PC18 - LG16 - MS17,5. Note moyenne SOIR : 16,8*

Nez complexe exprimant la gelée de framboise, le noyau, la pivoine, les épices, la terre, les champignons. Aspect très mûr.

Goût fruité pour une matière franche, tannique, rustique, fraîche. Impact minéral. Un autre territoire pour le pinot noir.

#### **Rappel : Sancerre - Domaine Edmond Vatan « Clos de la Néore » 2003 - 10/10/08 (PC)**

*DS16 - PC17 - LG16,5 - PR16 - MS15,5/16 - CD15,5. Note moyenne : 16,1*

*Robe mate et nuancée, d'un rubis transparent mais fourni, assez peu évolué. Nez très puissant, franc, pleinement pinot mais terrien, terreux, avec un immense fruit de griotte, très direct et spontané, pénétré de prenantes inflexions humiques et végétales. On retrouve cette ampleur et cette tonicité du fruit en bouche, avec beaucoup de tannins très fermes, de la puissance, une saveur virile de rafle, de camphre et de réglisse en finale. Paradoxalement, ce vin extrêmement « terrien », que l'on peut trouver rustique, rugueux, possède (à mon sens du moins) une finesse de toucher très rare. Loin des expressions boisées, séchées et raides de certaines cuvées « ambitieuses » vantées par la critique, une illustration de ce que peut exprimer le pinot sur les terroirs de Sancerre.*



### 36. **Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Monts Damnés" 2000 - 12,5°**

*A l'ouverture : DS16 - PR15,5/16. Note moyenne AM : 15,9*

Parure singulièrement claire pour cet âge, paille, aux reflets argent et vert.

La pâleur doit avoir un rapport avec le soufre, le nez confirmant sa présence... Première salve typée sauvignon : agrumes, herbe coupée, pointe de buis (notes plutôt pingres, en duo avec le SO<sub>2</sub>)... Plus affranchie, la suite nous régale de fruits blancs (toujours cette poire pochée), d'amande, d'anis, de pastille Vichy, de gingembre confit : nettement mieux !

Vin de très bel équilibre en bouche, mariant la pulpe, le fruit charmeur et l'acidité, la finesse, pour un ensemble suave et vif à la fois. Sans doute moins de « poids » que les 2 autres cuvées, mais un plaisir assez immédiat, dans un style gourmand et désaltérant qui incite à la consommation...

Après 5 heures d'aération : *DS16 - PC(15,5) - LG15,5 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16*

Robe presque blanche et picotement nasal confirmant une dose de soufre un peu scélérate. Agrumes et bouquet végétal peinent à se faufiler un chemin.

Bouche en douceur miellée et citronnée, réservée. Les saveurs vertueuses de Chavignol sont là mais couvertes par le soufre. A réinvestiguer dans quelques années.

#### **Rappel : Sancerre - Domaine François Cotat Monts Damnés 2000 : mai 2008 (PR)**

*Premier nez sur une réduction élégante (grillé noble, croûte de fromage), une pointe végétale sans caricature (buis), des notes de citron. A besoin d'aération pour révéler sa puissance.*

*Beaux volumes en bouche : vin charnel, joliment rond, avec de belles notes d'amande, beurre, grillé, une base acide et minérale parfaitement intégrée assurant une tenue impeccable. Superbe longueur.*

*Très belle réalisation pour un millésime difficile (similaire à 2007), chaptalisé, mais qui fait ressortir une noblesse étonnante avec le temps. 16,5/20*



### 37. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 2000 - 12,5°

A l'ouverture : DS17 - PR16,5. Note moyenne AM : **16,8**

Aspect plus lumineux, mais toujours clair, paille, avec des nuances de vert.

Vapeurs ondoyantes, comme insaisissables, tantôt sauvignon, tantôt Chavignol : fraise, framboise, miel, pêche de vigne, anis, réglisse, menthe (enchaînement splendide !), buis, citron, pamplemousse, citronnelle, iode (beaucoup plus frais et jeune).

Bouche particulièrement savoureuse, avec des sensations sucrées (très légères), acides et salines qui excitent les papilles, une finesse superlative et un tranchant qui cisaille la suavité de la matière. Peut-être un peu moins long et dense que sur d'autres millésimes, mais superbe de précision et de sapidité.

La constance de cette cuvée est décidément exceptionnelle : le grand terroir de Chavignol s'affirme de millésime en millésime...

Après 5 heures d'aération : DS17,5 - PC16,5+ - LG16,5 - MS17,5/18 . Note moyenne SOIR : **17,1**

Olfaction initialement anormalement variétale (buis, fruit de la passion), anisée (un peu comme pour un muscadet). La signature "Chavignol" montera progressivement en se clarifiant et se complexifiant (pastille Vichy, miel, agrumes, fruits blancs, fraise des bois), malgré la présence du soufre.

Bouche bien bâtie (précision et tenue), acidulée. Encore un peu immobilisée par une protection soufrée intraitable.

**Rappel : Sancerre - Domaine François Cotat « La Grande Côte » 2000 : 13/11/09 (PC)**

**DS16,5/17 - PC16,5 - LG16 - MF17. Note moyenne : 16,7**

*Robe pâle, mais avec de jolis reflets légèrement dorés. Nez immédiatement reconnaissable, fin, complexe, racé, avec ces belles nuances de nougat et de fraise des bois que peut prendre le sauvignon à Chavignol. Sapide et moelleux en bouche, tout en restant frais et cohérent de bout en bout, la pointe de sucre résiduel s'intègre merveilleusement.*



Depuis Amigny, la Grande Côte sur la gauche et les Monts Damnés en arrière-plan...



**38. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 2000 - 12,5°**

A l'ouverture : DSED ou ? - PRED. Note moyenne AM : ?

Légère inflexion jaunie (inhabituelle), toujours mêlée de vert.

Si on retrouve des traces de développement aromatique caractéristique des vins de François Cotat (tarte tatin, poire au sucre, caramel, fraise), elles affichent cependant un caractère « cuit » (genre marmelade de fruits), presque bletti (pomme décatie), en tout cas trop baroque pour ne pas penser à de l'oxydation. On garde cependant les repères de Chavignol, une certaine gourmandise même, mais sans la pureté escomptée.

Bouche qui semble confirmer nos impressions, sur une matière moins sereine, le gras et l'acidité ne parvenant pas à s'harmoniser et les arômes basculant trop franchement sur la pomme.

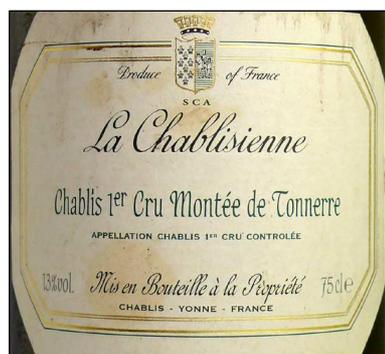
Un millésime 2000 mûr, aujourd'hui très accessible, ouvert, généreux, qui confirme la nécessité de patienter ces vins au moins une dizaine d'années pour les boire, de façon assez régulière (2002, 2001 et maintenant 2000), sous des formes enfin épanouies...

Au petit accident près du dernier Culs de Beaujeu...

Après 5 heures d'aération : DS? - PC(15,5/16)? - LG14,5/15 - MS?. Note moyenne SOIR : ?

Nez particulier, oxydé, rappelant le chouchen (pomme cuite au miel).

Matière melliflue, affalée, peut-être peu orthodoxe (trop meuble mais acceptable car son goût reste bon). Elle manque tout de même de tonus, de fond. Loin d'être surprotégée, pour le coup. De la difficulté de statuer du défaut, en fonction du contexte (et rappel de la verticale de Ste-Hune mêlant - a priori très paradoxalement - vins trop soufrés et vins plus ou moins oxydés).



**39. Pirate du soir : Chablis Premier Cru "Montée de Tonnerre" : La Chablisienne 2000 - 13°**

DS14 - PC12 - LG14,5 - MS13,5. Note moyenne SOIR : 13,5

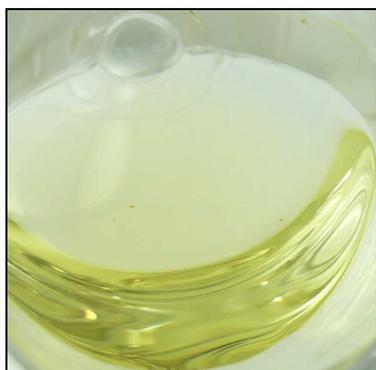
Nez boisé exprimant le yaourt au citron, le végétal. Matière simple de goût, nerveuse, ennuyeuse. Bien banale, encore plus dans cette mise en scène.

**Rappel : Chablis Premier Cru "Montée de Tonnerre" La Chablisienne 2000 : novembre 2002 (LG)**

DS15,5+ - LG14,5+ - PC15 - PP15,5. Note moyenne 15,1

Senteurs de beurre, agrumes, pomme, fruits jaunes, thé. Boisé plus décelable.

Bouche peu causante, austère mais valorisée par sa pureté minérale. A attendre.



**40. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 1999 - 12,5°**

A l'ouverture : DS16,5/17 - PR15,5/16+. Note moyenne AM : **16,3**

Teinte paille, légèrement jaunie, toujours infléchie par le vert.

D'abord timide (plus par réduction – grillé – que par le soufre), le nez évolue encore une fois de façon presque constante pour s'affirmer sur la fraîcheur (fleurs blanches, herbe coupée, fougère, citron, menthol), puis sur la maturité (pêche, poire, prune, citron confit, raisin de Corinthe, pâte d'amande, fraise des bois). Cette versatilité récurrente offre aux vins de François Cotat une complexité aromatique vraiment exceptionnelle !

Bouche de demi-sec, à la liqueur douce, intégrée, gracieuse, peut-être un rien dodue, imposant un poids certes impressionnant, mais sans la contrepartie ciselée et énergique que l'acidité propose habituellement ; l'air semble rompre un peu cette relative linéarité (le vin impressionne quand même par son volume et sa densité), lui offrant progressivement davantage d'allant...

Même s'il faudra attendre encore des années pour voir ce vin véritablement « exploser » (une constante observée au vieillissement : les vins initialement plantureux gagnent en tension et fraîcheur avec les années), les dégustateurs du soir devraient logiquement l'apprécier sur davantage de distinction...

Après 5 heures d'aération : DS17,5+ - PC17,5/18 - LG16,5 - MS18. Note moyenne SOIR : **17,5**

Nez ouvert développant des notes de fruits blancs, de miel, de cédrat, de melon confit (calisson), de nougat (une impression qui renvoie vers le Rhône Nord).

Attaque en douceur sucrée pour une matière à la richesse superlative. Finale tendre, relâchée, sucrée. On reverra cela dans quelques années (j'étais plus conquis sur des millésimes comme 2002 et surtout 2001, plus déterminés).

*Et en reconnaissant cet excellent vin signé quelques jours plus tard lors d'un beau repas (merci Hervé de le proposer de nouveau dans cet autre contexte), je me dirai qu'il est doté d'un remarquable caractère ...*



**41. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 1999 - 12,5°**

A l'ouverture : DS16 - PR15,5. Note moyenne AM : **15,8**

Couleur paille quelque peu jauni, avec des reflets verts et dorés.

Nouveau tourbillon olfactif proposant un panel fruité complexe et évolutif, allant du mûr (poire pochée plein nez, pêche blanche, brugnon, nèfle, raisin frais, touche muscatée, lavande) au frais (citron, pamplemousse, herbe coupée, pointe de buis), fraîcheur « sauvignonnante » qui prend peu à peu le dessus.

Entame charnelle, large, mais reprise immédiate sur l'acidité qui semble trancher dans le gras pour finir sur la tension, presque l'austérité (pointe d'amertume du végétal). Matière certes dense, mais plus froide que le nez pouvait le laisser supposer : tendance plus Sancerre que Chavignol...

Après 5 heures d'aération : DS17,5+ - PC17,5 - LG16,5 - MS18. Note moyenne SOIR : **17,4**

Nez corsé et minéral proposant une belle corbeille d'agrumes, des épices, de la pastille Vichy. Le soufre reste ici en sourdine.

Matière stricte, véloce, sur la réserve. Finale sur des amers de qualité. De la saveur et un beau potentiel de garde escompté.



**42. Pirate du soir : Sancerre (Chavignol) : Domaine Pascal Cotat "La Grande Côte" 2002 - 12,5°**

*DS15,5/16 - PC14,5 - LG15,5/16 - MS15,5/16. Note moyenne SOIR : 15,4*

Odeurs d'agrumes, de fumée, de silex, de buis, de fruit de la passion, complétées par une touche de miel. Pas d'impression boisée.

Tension citronnée, acidulée, avec un fond indéniable. Très correcte, elle tient parfaitement en bouche mais on peut la trouver, malgré ces notes de cailloux frottés présentes au nez, plus téléphonée/standard, linéaire (moins de dénivellé ... d'imprégnation comme dit plus haut). Proposé En Chailloux 1999 en m'interrogeant de nouveau sur la minéralité (l'accroche) ainsi que sur la gamme

aromatique des vins de Dagueneau (cf. son Monts Damnés 2007 bu en avril 2010, analysé plus variétal, moins minéral et conséquemment décrété moins "Chavignol").

**Rappel : Sancerre - Domaine Pascal Cotat "La Grande Côte" 2002 : 11/08/07 (LG)**

*DS16 - PC16 - LG14 - MS15,5 - BLG13. Note moyenne : 14,9*

*Nez minéral et mielleux. Notes tendance variétale de pastille vichy, de citron, de tilleul. En bouche, cette expression primale de sauvignon n'est vraiment pas à mon goût. Vin sur la (grande) réserve à revoir dans quelques années.*



**43. Pirate du soir : Meursault "Les Tesson Clos de Montplaisir" : Domaine Roulot 1999 - 12,8°**

*DS15 - PC17/17,5 - LG16 - MS16,5. Note moyenne SOIR : 16,2*

Nez butyrique, très "chardonnay" : sésame grillé, végétal, citron bien mûr, miel/cire, Mont d'Or (Chablis ?).

Bouche dynamique de belle tenue, pas boisée, pas oxydée, sérieuse mais elle ne possède pas le charme et les nuances trouvés dans les vins provenant de Chavignol.



**44. Vin de Table (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 1998 - 12,5°**

A l'ouverture : *DS17,5/18 - PR17,5/18. Note moyenne AM : 17,8*

Robe très lumineuse, pâle (vraiment jeune...), avec des reflets verts marqués.

Soufre discret, puis festival d'élégance, en mode aérien (style légèrement mosellan), sur la poire, la pêche, le raisin, la verveine citronnelle, le tilleul, les pastilles Vichy, clignant parfois de l'œil vers le pamplemousse, le citron et le buis (rappels furtifs du sauvignon).

Corps de top model, longiligne, avec des rondeurs discrètes (mais suffisamment pulpeuses), un maintien parfait, beaucoup de distinction. On n'a certes pas la puissance d'un Montrachet, mais ce vin a presque toutes les qualités d'équilibre, de toucher (du taffetas...), de structure ("minéralité" suggérée, notamment l'expression crayeuse forte) et de longueur, le tout dans une harmonie presque parfaite, pour en faire un vin de référence.

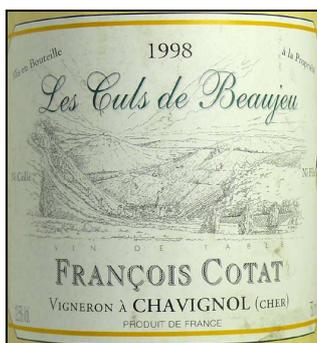
Comme dirait Didier : « de la quintessence de Chavignol ! »...

Bref, la classe !

Après 5 heures d'aération : *DS17 - PC18 - LG17 - MS17. Note moyenne SOIR : 17,3*

Nez expressif et caractérisé : miel, menthe, gariguettes, citron, minéral (craie, hydrocarbures), crottin de Chavignol, ...

Matière savoureuse, finissant sur une petite douceur sucrée (mais on y trouve moins de sucre résiduel que dans le 1999). Reste une satisfaisante fraîcheur fruitée.



**45. Vin de Table (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 1998 - 12,5°**

A l'ouverture : DS? - PR(?). Note moyenne AM : ?

L'œil décèle un peu plus de jaune, de doré même, dans un ensemble toujours imprégné de vert.

Couple réduction/soufre assez asphyxiant, entremêlant le pain grillé, la coquille d'huître, le fromage de crottin, le raisin sec, la fougère.

Matière sévèrement guindée, monacale, sans véritable délié, juste une expression mi citronnée mi soufrée ne laissant guère d'espoir sur sa libération...

Duo de 1998 surpris en plein grand écart, avec un vin grandiose et un autre impénétrable, compressé par le soufre avec lequel nous jouons depuis le début au chat et à la souris...

Après 5 heures d'aération : DS? - PC(15) - LG14,5 - MS?. Note moyenne SOIR : ?

On trouve ici un vin sans concession, encore bien soufré, tranchant, simplifié (sans la complexité trouvée sur d'autres millésimes). Intransigeante sensation de jus de citron, avec pas mal d'amertume. Le penser à table sur un plat idoine, genre crème citronnée pour compenser l'aspect "coup de trique".



**46. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 1997 - 12,5°**

A l'ouverture : DS15 - PR13,5/14. Note moyenne AM : **14,4**

Léger fléchissement doré, avec un vert toujours présent.

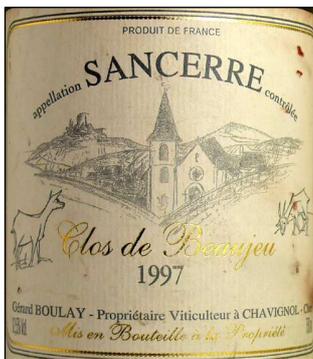
Nez estival : melon, brugnol, pêche de vigne, mirabelle, abricot, nêfle, amande, guimauve... Générosité sudiste évoquant plus spontanément la roussanne, rappelant au passage l'extraordinaire capacité d'extraversion de ces Chavignol (reléguant les expressions variétales de Sancerre à des années lumières...).

Bouche impressionnante, délurée, riche, musculeuse, mais aussi un peu grassouillette et alcooleuse, où les amers se distinguent plus que l'acidité. Pour une fois « too much », rebelle, sans cette sérénité ni cette harmonie qui caractérisent habituellement la cuvée.

Après 5 heures d'aération : DS15,5/16 - PC15 - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : **15,3**

Belles nuances, végétales, grande fraîcheur mentholée et d'agrumes, eau de vie de prune, petites fraises des bois.

Une Grande Côte qui se présente moins équilibrée/précise/distinguée que la Grande Côte 1998 (elle est à la fois marquée par l'acidité et l'alcool). Longiligne, à la finale acide, aiguë, sur des amers de pamplemousse.

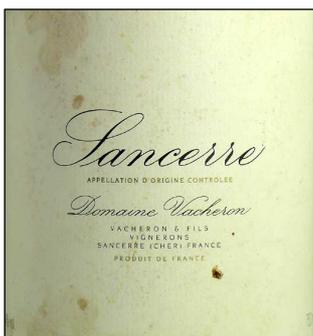


**47. Pirate du soir : Sancerre (Chavignol) : Domaine Gérard Boulay "Clos de Beaujeu" 1997 - 12,5°**

*DS? - PC(14) - LG16 - MS15. Note moyenne SOIR : (15)*

Nez oxydatif, marqué par des stigmates d'élevage : pomme cuite, beurre chauffé, génoise, écorce d'orange, miel.

Matière fraîche, un peu monocorde.



**48. Pirate du soir : Sancerre : Domaine Vacheron "Les Romains" 1997 - 14 °**

*DS14 - PC(14) - LG14 - MS14. Note moyenne SOIR : 14*

Nez entreprenant, boisé (lactique, caramélisé), viandé, mêlant des notes de citron confit, d'épices, de tarte à l'orange.

Un peu baroque, empesé, avec une terminaison amère (peau d'orange). Pas très emballant.



**49. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 1996 - 13,5°**

A l'ouverture : *DS17,5 - PR17,5/18. Note moyenne AM : 17,6*

Parure particulièrement claire, paille, avec une pointe de vert ; cette pâleur nous fait craindre une dose de soufre appuyée...

C'est pourtant un festival qui nous accueille : guimauve, fleurs blanches, zestes d'agrumes, poire pochée, pomme tatin, fraise, mangue... Un exotisme épanoui, sans démesure, l'esprit du sauvignon semblant « injecter » par moment des bouffées de fraîcheur sur la citronnelle, la verveine, le pamplemousse, le tilleul (encore une fois en écho lointain à la Moselle...). Divin !

On retrouve cet équilibre et cette plastique absolument magiques qui singularisent la cuvée : matière ultra fine, soyeuse, gourmande (pointe de sucrosité), avec une acidité parfaitement enrobée qui étire la silhouette, porte les arômes très loin dans la finale, avec un support "minéral" très net, crayeux, salin, intensifiant encore davantage l'effet salivant sur les muqueuses.

Que de saveurs ! Quel flamboiement aromatique !

Après 5 heures d'aération : *DS17,5+ - PC17,5 - LG16,5 - MS17,5/18. Note moyenne SOIR : 17,3*

Nets reflets verts.

Olfaction singulière sur la pointe d'asperge, l'artichaut et même la betterave crue. Sanglée par le soufre avec en plus conventionnel un peu de miel, de rhubarbe et de mara. Premier abord globalement rebutant.

Bouche restant mutique, ayant conservé une trace de sucre. Si elle a manifestement un grand besoin d'air, comme toujours sur cette cuvée, la matière n'est du moins pas prise en défaut.

**Rappel : Sancerre - Domaine François Cotat « Grande Côte » 1996 : 14/11/09 (PR)**

DS17,5 - PC17 - LG16,5/17 - PR17,5 - MF17 - MS17,5/18. Note moyenne : 17,3

Empreinte "Chavignol" qui transcende le cépage et dévoile avec brio un parfum enchanteur : poire, fraise des bois, framboise, soupçon de cassis, pointe exotique, senteurs de croûte de fromage, de fougère, de miel, d'anis et de truffe. Une évolution mesurée, harmonieuse, complexe.

Superbes nuances de textures jouant sur le volume, le gras, la douceur (une pointe de sucre résiduel) ainsi que la fraîcheur d'une chair sans faiblesse, acide, minérale, rigoureuse. On ne boude pas notre plaisir sur ce vin sapide, gourmand, imprégnant, de très grande longueur. Toujours un mètre-étalon de son appellation.



### 50. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Les Culs de Beaujeu" 1996 - 13°

A l'ouverture : DS? ou ED - PRED. Note moyenne AM : ?

Aspect jaunâtre bizarrement appuyé...

Pomme au four, malt, bière ambrée, baba au rhum, extravagance oxydée plus proche de certains Savennières rococo que du Chavignol...

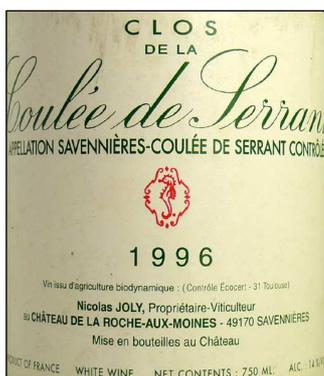
Bouche pas loin d'être flinguée, sans queue ni tête, amère, austère, sèche en finale.

Il faudrait évidemment une autre bouteille...

Après 5 heures d'aération : DS? - PC(?) - LG(14) - MSED. Note moyenne SOIR : ?

Apparence très surprenante, changeante, manquant de netteté (un côté saké ?).

Bouche bancale, sur des saveurs de pomme et de citron, peu intégrée, abîmée (beaucoup d'amertume, alcool sensible).



### 51. Pirate du soir : Savennières Coulée de Serrant : Domaine Nicolas Joly 1996 - 00,0°

Carafage de 5 heures (carafe bouchée)

DS18 - PC18 - LG18 - MS18. Note moyenne SOIR : 18

Un vin reconnaissable entre tous, déclinant ses habituels arômes baroques, extravagants : gentiane, rhum/raisin, géranium, gelée de coing, confiture de prunes, kumquat. On peut penser à un whisky tourbé ou à un cognac.

Bouche très dense, près du sol, très longue (arrière-goût réglissé bien prégnant), portée par une acidité forte et des amers de grande qualité (l'alcool de l'AOC est bien là également).

Cette "grande gueule" à la forte personnalité, souvent polémique (différente ?, oxydative ?, secouante voire brutale ?), spécifiquement sur le fil du rasoir, parfois

ratée certes (la frontière entre "oxydatif" et "oxydé" n'étant quoiqu'il en soit pas simple à définir, pour de multiples raisons - le contexte, le seuil physiologique de chaque dégustateur, ses repères, attentes et croyances ...) raconte donc une nouvelle fois ce soir le chenin de manière très particulière, puissante, passionnante, sensuelle autant qu'intellectuelle.

C'est une bouteille exigeante, de gastronomie, dont l'originalité semble insensible au "qu'en dira-t-on," qualifiant en confirmation un "grand vin de France" (comme déjà trouvé précédemment sur cette même cuvée et sur la "sélection de tries du grand clos 1996", ainsi que sur d'autres bouteilles dans d'autres millésimes).

Je rappelle qu'il fut dégusté à l'aveugle ... et déclaré remarquable à l'unanimité.

#### Rapports :

##### a. Savennières Coulée de Serrant - Domaine Nicolas Joly 1996 : 17,5/18 - 27/3/2010 (LG)

Envolées aromatiques caractéristiques : marais, gentiane, géranium. Profil un poil capiteux (mais équilibré par une forte acidité), extravagant, sans oxydation pour autant, sur de superbes amers. Magnifique, dans son style (ainsi que la cuvée normale, au demeurant). Pas vraiment grand public.

**b. Savennières Coulée de Serrant - Domaine Nicolas Joly 1996 : juin 2005 (PC)**

DS17,5/18 – PC17+ – MS17. Note moyenne **17,3**

Robe dense mais plus claire que celle du 1997, or vert, beaux reflets argentés.

Nez fermé, assez réduit, profondément minéral, avec des notes salées et iodées de varech, une pointe alliagée d'évolution. Le fruit se cache.

Matière très dense, tranchante, d'une sublime profondeur minérale. L'acidité aiguisée domine les autres constituants, pourtant remarquables (l'extrait, la rondeur du fruit, la générosité alcoolique). Merveilleux il y a quelques années, ce vin s'est refermé ; long et intransigeant, il conserve un très grand potentiel.



**52. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 1995 - 12,5°**

A l'ouverture : DS17 - PR17. Note moyenne AM : **17**

Robe plus « cohérente », paille jauni, avec une pointe de doré, du vert.

Insolite présentation pâtissière, entre génoise, macaron, meringue, tarte au citron, puis retour au cépage via les agrumes, le pamplemousse, les fruits blancs, l'herbe coupée, pour enfin s'épanouir sur la framboise, la fraise, les pastilles Vichy, la fougère...

La silhouette affriolante de la cuvée est encore une fois reproduite, toujours avec les mêmes canons : finesse, suavité (pointe de sucre), harmonie, fraîcheur précise et terriblement salivante... La suggestion « pâtissière », plus un surcroît de rondeur, accentuent l'effet gourmandise, mais sans jamais s'avachir : le vin finit toujours serré, ferme, avec ces notes salines et acides qui affinent la fin de bouche. Rémanence délicieuse...

Après 5 heures d'aération : DS17,5 - PC16,5 - LG16 - MS17. Note moyenne SOIR : **16,8**

Nez classique de Chavignol (végétal, fruité - agrumes plus fruits blancs, minéral, mellifère), encore enchaîné par la protection sulfiteuse.

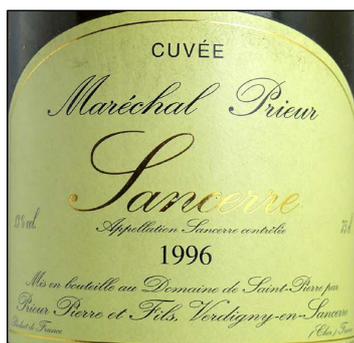
Bouche ingrate, freinée, retorse. On sent une matière concentrée qui cherche à en découdre, à s'émanciper de sa gangue soufrée. Espérons qu'elle volera un jour pleinement de ses propres ailes ...

**Pour mémoire :**

**Sancerre (Chavignol) - Domaine François Cotat "Culs de Beaujeu" 1995 : mai 2008 (PR)**

Noble réduction (beau grillé), fromage de chèvre, pierre à fusil, amande, beurre, notes de fruits blancs de plus en plus nettes à l'aération. Superbe structure : finesse, subtilité, droiture minérale se marient au gras d'une matière généreuse, se révélant lentement, avec race. Finale interminable ! C'est une petite bombe que l'air nous fait peu à peu découvrir...

**17,5/20**

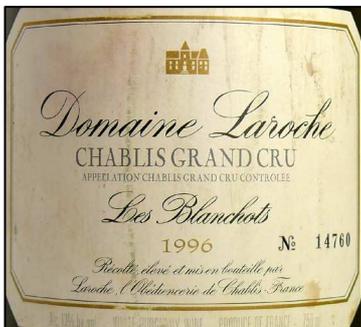


**53. Pirate du soir : Sancerre : Domaine Prieur Pierre et Fils "Cuvée Maréchal Prieur" 1996 - 13°**

DS15,5 - PC15 - LG15,5 - MS15. Note moyenne SOIR : **15,3**

Asperge, citron, fruit de la passion, truffe noire.

Bouche en registre acide, peu vibrante. Pensé à un vin de Dagueneau.

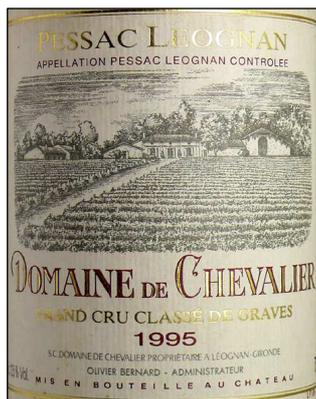


**54. Pirate du soir : Chablis Grand Cru "Les Blanchots" : Domaine Laroche 1996 - 13°**

*DS15 - PC14 - LG15,5 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15*

Nez opulent produisant des senteurs crémeuses (oxydées ?) de pâtisserie, de biscuit, de beurre fondu, de cire, de citron confit.

La bouche possède une matière conséquente (celle d'un grand cru). Austère, elle est soutenue par une acidité convenable mais manque de variations.



**55. Pirate du soir : Pessac-Léognan : Domaine de Chevalier 1995 - 12,5°**

*DS15 - PC13 - LG15,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,5*

Bosquet de buis, citron, vanille, orange amère, miel d'acacia, camphre (un côté pharmaceutique un peu indécis, qui jure dans cette série).

Matière dense, généreuse, non dénuée d'acidité mais elle a tendance à saturer le palais. Une autre approche du cépage, élevée, un peu plus empotée.

**Rappel : Pessac-Léognan - Domaine de Chevalier blanc 1995 : février 2009**

*A l'ouverture : DS16 - PR16 - CD15 - EG16,5. Note moyenne : 15,9*

*Après 5 h d'aération : DS15,5 - LG15,5 - MS15. Note moyenne 15,3 (LG)*

*Le vin, sans tapage, affiche une sobriété résolue : végétal, amande, agrumes, tisane,*

*pomme et poire, bâton de réglisse. Le tout est lissé.*

*Bouche en mode introverti, un peu déficiente en expressivité de goût mais d'une confortable qualité de trame (la signature des meilleurs millésimes du domaine). Belle tenue, donc, amers de qualité, finesse et longueur. Densité et rigueur.*



Vue plongeante sur Chavignol depuis les Monts Damnés...



## 56. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 1994 - 13°

A l'ouverture : DS17/17,5 - PR18. Note moyenne AM : 17,6

Couleur claire, paille, très lumineuse, toujours nuancée de vert.

Parfum superlatif, sommet absolu de la dégustation, puissant, complexe et évolutif : passant de l'exotisme (pêche, ananas confit, coing, orange sanguine) à la Moselle (citronnelle, verveine, tilleul, menthe, mandarine, pastilles Vichy) et finalement Chavignol (poire pochée, crottin, anis, herbe coupée, fougère, fraise), on se sent comme emporté par un véritable maelström olfactif...

Mensurations habituelles pour cette cuvée si friande, sphérique, presque moelleuse, à la fois pleine et dense en bouche, conduite de façon très élégante, sans heurt ni lymphatisme, mais parfaitement harmonieuse, titillée en permanence par un petit filet acide qui étire le vin sous une forme quasi cristalline... Finale interminable, ciselée, prolongeant ce tourbillon d'odeurs tout en laissant la bouche parfaitement propre, impatiente de la gorgée suivante...

Après 5 heures d'aération : DS? - PC16/16,5 - LG(13) - MS16?. Note moyenne SOIR : ?

Le nez semble nié : un fort résidu de soufre accompagne ainsi de piètres senteurs de citron, de menthe, de fenouil.

La matière est irréprochable (en termes de volume), les amers réussis mais l'ensemble manque de fruit, d'attrait (il affiche un air de mauvais muscadet taiseux, peu éblouissant). Le vin s'est-il dénaturé à l'air ou bien est-ce mon goût (pourtant assez permissif aux sulfites) qui est sur ce vin pour une fois aux antipodes de celui de Philippe ? (cf. son rejet du soufre sur certaines cuvées de J. J. Prüm, en notant pour corser l'affaire que le soufre - en tout cas la sensation soufrée, pour un même dégustateur certes - est censé s'estomper à l'air, pas augmenter). Un vin qui illustre de nouveau de manière magistrale (et décontenante, définitive ?) la complexité de l'analyse sensorielle (et qui, on le verra sur le dernier vin de la série, ne peut s'expliquer par un simple phénomène de fatigue des participants). Et dans notre protocole, au aurait donc affaire ici à un "excellent/grand vin, comme le prône Philippe, puisqu'il apparut ainsi à l'ouverture".

Mais qu'en penseront les dégustateurs du soir (en particulier Didier, présent aux 2 séances), à qui l'on explique par ailleurs qu'il faut impérativement carafes les vins de François Cotat afin qu'ils révèlent pleinement leur classe ?.

Bref, enthousiasme l'après-midi, jugements plus hétérogènes le soir.

Note : Selon Didier, "le soufre est supportable l'après-midi, dompté par la puissance du vin. Le soir, il régente le vin, de manière aussi autoritaire qu'incongrue".





## 57. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte" 1989 - 13°

A l'ouverture : DS? - PR(?). Note moyenne AM : ?

Teinte très pâle, figée dans sa jeunesse.

Senteurs peu évidentes, mêlant le soufre, l'organique (rillettes indiquant la réduction), les hydrocarbures, puis basculant sur la réglisse, l'amande, voire le nougat, en mode introverti (presque comme une marsanne). Un nez en souffrance...

Matière phénoménale par son volume, sa puissance, son extrême densité, mais délivrée avec une agressivité (alcool et soufre) qui la prive d'harmonie, presque d'équilibre. Indéchiffrable.

Quatrième dégustation de ce vin « mythique » du domaine, avec 2 lectures radicalement différentes : côté pile, un vin grandiose, côté face, une contrainte implacable.

Malheureusement, la chance n'était pas avec nous cette fois ci...

Après 5 heures d'aération : DS? - PC17,5 - LG(14) - MS(?). Note moyenne SOIR : ?

Robe très pâle (le soufre).

Nez trop surveillé par le soufre, libérant avarement des senteurs ténues (mais très mûres) de poire, de confiture de prunes. Certains évoquent presque un nez de Sauternes.

Bouche sucrée (poire au sirop), dévalorisée par un alcool en ingérence. Finale amère (peau de pamplemousse), épicée (gingembre, réglisse) mais surtout brûlante. Pas de chance et il semble que nous ne tombions pas ce soir (comme dans le cas de la dégustation de janvier 2009) sur le bon cheval (mais on note que ce vin a les faveurs de Pierre, sans hésitation).

### Rappels :

#### a. Sancerre - Domaine François Cotat "Grande Côte" 1989 : 01/10/09 (MF)

Service en carafe vers 13° sans aération préalable

PC18,5 - LG17 - PR18,5 - MF18 - MS18,5 - PE18. Note moyenne : 18,1

*D'emblée l'olfaction se fait très pure, profonde, une véritable offrande gourmande évoquant la poire, la tarte tatin, le tilleul ainsi qu'une pointe minérale fumée à la race exemplaire. La bouche n'est pas en reste, à la fois riche et solaire mais d'une précision remarquable, dotée d'un fruit lumineux à la fraîcheur et à la jeunesse insolentes ! On a ici affaire avec un "vrai grand vin" de plaisir, hédoniste en diable mais à la précision et au sérieux incontestables... Une superbe réussite que l'on est contents de goûter à son meilleur suite à la relative déception concernant l'échantillon de Janvier 2009.*

#### b. Sancerre - Domaine François Cotat "Grande Côte" 1989 : 16/01/09 (LG)

LG15 - MS15 - MF15,5 - EG15 - PR14,5. Note moyenne : 15

*Robe encore très jeune (peu intense, très légèrement floutée, aux reflets verts), impassible.*

*Olfaction un peu en débauche : pêche mûre, abricot, épices, gingembre, réglisse (traces résiduelles de soufre).*

*Bouche légèrement sucrée, doucement amère, très alcoolisée, frôlant l'ardence (ce côté un peu brûlant d'eau de poire Brana).*

*Une expression un peu trop alanguie, extrême (pas vraiment équilibrée), facilement "éméchante". J'avais reproché ce même caractère torride (qui perturbait moins mes acolytes) au 1990.*

*Note de Philippe : "Je ne reconnais pas le grand vin que j'avais bu au domaine en Mai 2008 (cf rappel ci-dessous). Je pense que le vin ne s'est pas assez reposé après un voyage trop récent (le domaine a gentiment accepté de nous envoyer 2 bouteilles peu de temps avant). Nous préférons donc conserver la seconde pour une dégustation ultérieure, dans des conditions optimales."*

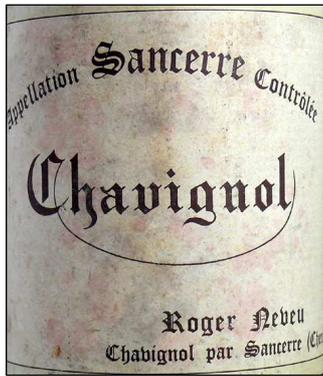
*Note de Didier : "J'ai regoûté le vin le lendemain : je ne pense pas que le transport soit mis en cause. Il est bien marqué par le millésime 89 ou 90 : solaire, alcooleux, un peu mou. Cela n'a rien à voir avec le transport... Mais ta description du vin bu sur place pourrait me donner une bonne leçon d'humilité ...."*

#### c. Sancerre - Domaine François Cotat "Grande Côte" 1989 : Mai 2008 au domaine (PR) - 18,5/20

*Explosion aromatique d'une richesse superlative : fraise, fruits exotiques, touche caramel au beurre salé, tarte tatin, réglisse, pointe truffée...*

*Equilibre de grand vin, parfaite symbiose entre finesse, fraîcheur juvénile et volume de matière. A la fois gras, juteux, frais, gourmand, on se laisse enivrer par la noblesse fantastique de ce très grand vin à la présentation sans aucune ride. Magique !*

*(Note : millésime très solaire, proche de 2003, le dernier à avoir été pressé sur le vieux pressoir à mains datant du XIXème siècle..)*



**58. Pirate du soir : Sancerre (Chavignol) : Domaine Roger Neveu 1967**

*DS14,5 - PC(15) - LG14,5 - MS14,5. Note moyenne SOIR : 14,6*

Nez réduit en diable, pour des notes ranciôtées sur le curry, l'écorce d'orange, le parmesan.

Bouche bunkerisée, reprenant ces goûts à son compte, très sèche dans son expression (acidité virulente). Pour amateurs de vieux vins et d'éducation anglaise. Merci à Eddy pour ce témoignage intéressant.

**Rappel : Chavignol - Sancerre : Roger Neveu 1967 à l'ouverture : 2009 (PR)**

*DS16,5 - PR16,5 - CD16,5 - EG16. Note moyenne AM : 16,4*

*Parure or presque fluorescente.*

*Senteurs pierreuses, crayeuses, doublées d'arômes de pierre à fusil, d'un grillé très fin,*

*une impression de fumée, de citron, d'encaustique, plus une trace végétale discrète. Ensemble encore jeune, frais, profond, mais sur un ton austère.*

*Matière parfaitement nette, ciselée, empreinte de traces à la fois minérales, végétales et fruitées, le tout parfaitement tenu par une force acide persistante, mais nullement dominatrice : l'équilibre est toujours rigoureux et même si l'éclat aromatique a trouvé ses limites, le vin a gardé une vie étonnante, magnifique preuve de la capacité de garde hors norme de ces vins de Chavignol.*

*Oui, vraiment, ce petit village gaulois me rappelle celui de la bande dessinée, renfermant le secret d'une potion magique aux vertus exceptionnelles...*

**Chavignol - Sancerre : Roger Neveu 1967 à l'ouverture : 2009 (LG)**

*DS16 - LG15 - MS15,5. Note moyenne SOIR : 15,5*

*Nez mûr, confit (avec en même temps un peu de végétal - petit pois), expressif, mélangeant des notes de Mont d'Or, de truffe, de citron, de champignons, de cire.*

*Bouche minérale, austère (arc boutée sur son acidité), peu affectée par l'âge. Solidité remarquable (on a parié beaucoup plus jeune). Merci à Eddy pour cet apport instructif (notamment en raison de sa revendication d'origine, alors que nous avons affirmé la grandeur de ce terroir lors des toutes récentes séries); il aurait je pense particulièrement plu à Pierre.*

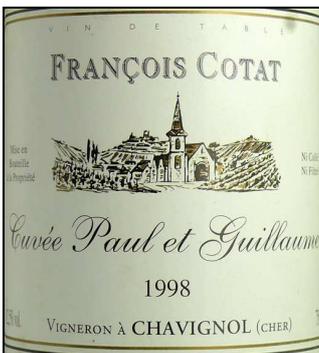
*Note de Philippe : Roger Neveu était un contemporain de Paul et Francis Cotat, respectivement les pères de François et Pascal aux commandes des deux domaines actuels.*



Indispensables crottins... avec le Chavignol, l'accord est évident, à condition de bien choisir l'affinage...



## Les cuvées spéciales



**59. Vin de Table (Chavignol) : Domaine François Cotat "Cuvée Paul et Guillaume" 1998 - 12,5°**  
*Provenance des raisins : moitié Grande Côte - moitié Culs de Beaujeu, le tout en vendanges tardives*

A l'ouverture : DS16,5 - PR15,5. Note moyenne AM : **16**

Parure lumineuse, paille et légèrement verte.

Nez affecté par le soufre (pierre à briquet, coquille), comme pressuré, livrant timidement un message variétal (agrumes et végétal) et vaguement douceux (sucre d'orge).

Matière moins affectée, en tout cas tactilement, sur un bel équilibre de ½ sec, jouant bien davantage sur l'élégance que la puissance. Plastique en dentelle, subtile, au sucre discret, valorisée par sa délicatesse et sa fraîcheur.

L'étreinte aromatique n'en est que plus regrettable.

Après 5 heures d'aération : DS16 - PC(16) - LG14 - MS16. Note moyenne SOIR : **15,5**

Le soufre affirme encore ici sa présence. Il ne laisse qu'assez peu de place à des arômes d'agrumes, de tisane et de miel.

Bouche manquant d'impact et d'éclat, très peu sucrée. Cette bouteille déçoit, encore plus si on la compare à la Grande Côte produite la même année.

**Rappel : Vin de Table - Domaine François Cotat "Cuvée Paul et Guillaume" 1998 : 24/04/10 (MF)**

DS16,5/17 - PC16/16,5 - LG16,5/17 - PR16,5/17 - MF16,5 - MS17. Note moyenne : **16,7**

Carafé 5 heures

*Le nez revêt un caractère très sancerrois mais curieusement pas spécialement typé "chavignol" tel que nous avons l'habitude de les goûter...Il lui faudra du temps dans le verre pour commencer à se livrer, à se complexifier au travers de notes de pralin, d'épices et de fraise des bois. La bouche présente un sucre résiduel bien intégré, le vin a du poids mais pas le dynamisme habituel des vins de Chavignol et ce malgré une finale minérale et à la rémanence notable. Une belle bouteille tout de même, en dedans au départ mais qui n'a fait que s'améliorer au fur et à mesure de son aération dans le verre...*



**60. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "La Grande Côte Cuvée Spéciale 1996"** - 12,5°  
 Cette « cuvée spéciale » 1996, a été vendue par Paul à l'époque, en prémices à la future « Cuvée Paul ».

A l'ouverture : DS? - PR(12,5?). Note moyenne AM : ?

Aspect noble, proche du doré, avec une pointe de vert.

Odeurs potagères marquant l'asperge, le poireau, la gentiane, l'herbe (on se rappelle alors les Vieilles Vignes Eparses 2004 du domaine de Bellivière), accompagnées de notes douteuses de beurre rance et de pomme légèrement blettiée (message olfactif pour le moins étrange sur cette année mûre à Chavignol, flirtant en plus avec l'oxydation).

Bouche imposante, large d'épaules, grasse, mais s'exprimant aujourd'hui avec jansénisme : un échantillon ingrat, par ses arômes, son amertume, son acidité moins intégrée que de coutume (plus une Suze qu'un Chavignol). Résultat qui cherche son équilibre, peu plaisant, qui légitimerait, à mon sens, la dégustation d'un autre échantillon.

A moins d'une révélation après 5h d'aération...

Après 5 heures d'aération : DS? - PC17 - LG15,5 - MS17. Note moyenne SOIR : (16,5)

Peu de soufre et forte présence végétale (asperge), comme sur certaines cuvées du domaine de Bellivière. Bouche originale, sur des goûts de petit pois et de champignons, particulière, concentrée (comme il se doit).

Elle aura son utilité à table sur un plat choisi sollicitant le potager. Interlope, elle peut déstabiliser également (cf. les notes de l'après-midi).



**61. Pirate du soir : Sancerre (Chavignol) : Domaine Pascal Cotat "La Grande Côte Cuvée Spéciale" 2001** - 12,5°

DS16 - PC16,5 - LG15,5 - MS16. Note moyenne SOIR : 16

Notes de compote de pommes, de fruits confits, de citron pressé. Proposition fruitée mais simple.

Bouche très nerveuse, mordante, que j'ai associée à celle d'un Vouvray de Foreau.



## 62. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Cuvée Paul" 2001 - 13°

Provenance des raisins : Monts Damnés

A l'ouverture : DS? - PR(?). Note moyenne AM : ?

Teinte paille jauni, très brillante, toujours nuancée de vert.

Approche prudente, sur les fruits blancs, la fougère, puis la mirabelle, la pêche, mais sans véritable éclat, sous la menace permanente de notes organiques (cuir) et végétales. Peut-être réduction, peut-être soufre, si ce bridage s'explique difficilement à l'ouverture, son efficacité est par contre trop manifeste...

Matière très frileuse, peu sucrée, rigide, profondément retenue, assise sur son amertume et son acidité.

Pas glop !

Après 5 heures d'aération : DS16,5 - PC18 - LG16 - MS17. Note moyenne SOIR : 16,9

Il y a un esprit un peu germanique dans cette cuvée qui s'exprime nettement moins aimablement que dans mon souvenir (un vin que j'avais trouvé cohérent et long dans son délicat message fruité et sucré). Ce soir, le profil aromatique me semble moins diversifié, très vif (comme dans la Grande Côte cuvée spéciale 2001 de son cousin Pascal Cotat), dominé par le citron. Une fois de plus, la variabilité des bouteilles fait partie du jeu. Un vin plein de vitalité qui conserve cependant de belles qualités (grand vin pour Pierre) et qui impose un carafage énergique. Moins de confort que dans la splendide cuvée Paul 1995 qui achèvera cette longue série.

### Rappels :

#### a. Sancerre - François Cotat Cuvée Paul 2001 : 17+/20 (PR)

Robe pâle, avec de discrets reflets grisâtres.

Nez marqué par le soufre, mais aussi les caractéristiques habituelles du cru : végétal noble (fougère), minéral (pierre à briquet, coquille d'huître), fruité (fruits blancs, pomelo, poire), avec en plus quelques notes de croûte de fromage.

Matière pulpeuse, à l'acidité enrobée, avec un socle minéral ferme ; très jolie douceur mesurée, avec un sucre aérien, un équilibre de demi-sec ; beaucoup d'élégance, mais aussi d'impact, de poids, de longueur. Fidèle à lui-même, un Grand vin en devenir...

Mais attention au soufre : il faut absolument carafer le vin longuement avant le service...

#### b. Sancerre - François Cotat Cuvée Paul 2001 : 17/20+ – 11/7/09 (LG)

Sucre résiduel de beau caractère pour ce vin à attendre au moins 10 ans. Caractère, matière, prolongement pour un vin clairement dans sa gangue.



Chavignol et ses célèbres Monts Damnés...



### **63. Sancerre (Chavignol) : Domaine François Cotat "Cuvée Paul" 1995 - 13°**

*Cette bouteille a été étiquetée par François en 1999, et comme c'est lui qui a décidé d'appeler ces cuvées spéciales "Cuvées Paul" (en référence à son père), ce sont les premières bouteilles qui ont bénéficié de cette étiquette "Cuvée Paul". Hormis ce cas particulier, les premières cuvées appelées « cuvées Paul » sont apparues en 1999.*

*Provenance des raisins : Monts Damnés en vendanges tardives*

A l'ouverture : DS17,5/18 - PR16,5+. Note moyenne AM : **17,1**

Robe très claire, argentée, toujours marquée de vert.

Soufre en uppercut, violent, piquant (coquille, pétard), se dissipant avec lenteur pour enfin laisser place au fruit : fruits blancs, poire pochée, pêche, fraise, anis, menthol, citronnelle...

Bien plus de majesté et de noblesse en bouche, avec une très grosse matière, délivrée avec gourmandise (douceur sensible mais sans embonpoint) et finesse ; on apprécie de nouveau cet équilibre serein des meilleurs vins du domaine, larges et raffinés à la fois, profondément savoureux (caractère salin et acide marqué), aux finales salivantes, effilées, qui incitent systématiquement au rappel...

Départ suffisamment prometteur pour laisser espérer un éclat magistral aux dégustateurs du soir...

Après 5 heures d'aération : DS17,5 - PC18 - LG17,5 - MS18. Note moyenne SOIR : **17,8**

On finit en fanfare, à mon goût, avec un vin magnifique (plus consensuel ? apprécié en tout cas l'après-midi comme le soir, sans embarras de soufre) brassant des senteurs de pierre à fusil (pour donner une idée, comme explicité dans ma conclusion, de la minéralité), de lys, d'agrumes, de pastille Vichy, de soda (Sprite), d'épices.

Substrat offrant une intégration leste du sucre (il en pourtant reste plus que dans le 1995, je crois), fine, persistante, très gourmande, sur des goûts bien mûrs de pomelo et de tilleul. Aérienne (un vin qui vole), comme minimisant son taux d'alcool, elle peut rappeler un spätlese de J.J. Prüm (le lime, les épices de Wehlen ou plutôt d'Ürzig). J'aime particulièrement son équilibre.

Un vin qui remotive mes papilles, que je pouvais penser sensiblement saturées/abîmées par cette récurrence soufrée caractéristique des vins de François Cotat (ce quant-à-soi sulfiteux personifié exprimé par Pierre, également potentiellement coupable d'effets collatéraux plus ou moins ravageurs, selon les dégustateurs, sur les derniers vins de la récente verticale du Clos Sainte-Hune ou sur les vins allemands de J.J. Prüm).

Et une version inhabituelle et intéressante du cépage, très mosellane, adoucie et (paradoxalement) soulevée par le sucre, idéale pour terminer cette longue dégustation en beauté (et en douceur) ...

#### **Rappels :**

##### **a. Sancerre : Domaine François Cotat « Cuvée Paul » 1995 : 01/07/08 (PC)**

DS17,5 - PC17+ - LG16,5/17 - PR17,5 - MS18. Note moyenne : **17,4**

Récolte surmûrie (sans botrytis) issue du terroir des Culs de Beaujeu

Robe pâle, grasse, présente malgré le peu de couleur. Encore sur la réduction au premier nez, puis très fin, complexe, pénétrant : fromage frais, hydrocarbures, pointe de buis ou de bourgeon (pleinement sauvignon mais si loin de la caricature variétale), cédrat confit peut-être... Très belle matière, retenue mais d'une grande richesse, miellée (un peu de sucre résiduel perceptible), équilibrée par une acidité idéale, développement long et serein. Un vin profond et évident, expression transparente d'un grand terroir.

##### **b. Sancerre : Domaine François Cotat « Cuvée Paul » 1995 : 04/mai 2008 (PR)**

Récolte surmûrie (sans botrytis) issue du terroir des Culs de Beaujeu.

Nez tout en élégance : champignon, pointe truffée, croûte de fromage, fruits mûrs (poire, pêche), encore toute la jeunesse et la spontanéité du Sauvignon fringant.

Velours en bouche, grande délicatesse à l'équilibre de demi-sec quasi parfait : on croque dans le fruit frais. Finale qui souligne l'harmonie et l'extrême finesse de l'ensemble. **16,5/20**

## Conclusion sur les impressions à l'ouverture (Philippe Ricard)

Impossible de déguster dans l'indifférence un vin de François Cotat...

Loin des repères variétaux du Sauvignon, sans artifice œnologique, caractériels, fortement imprégnés par les millésimes, très évolutifs dans le verre, parfois difficiles d'accès, voire irréguliers d'une bouteille à l'autre, ils révèlent un travail profondément artisanal, éloigné de toutes les préoccupations techniques de domaines obsédés par leur image, la signature « maison » de leur vin, la constance d'un produit qu'ils rêveraient « manufacturé » et maîtrisé d'une année sur l'autre...

Plus que des vins d'artisan, on touche ici à des vins d'artiste...

Rares sont les sentiments aseptisés à leur égard...

Mais, avant de s'extasier sur les qualités de ces vins, commençons tout de suite par ce qui pourrait « fâcher » : le soufre.

Ou du moins ce qui paraît être du soufre, car, contrairement quelques camarades du club, je fais partie de ceux qui ne maîtrisent pas encore parfaitement le sujet...

Etant donnée la réputation « sulfureuse » des vins du domaine, nous avons donc porté une attention très particulière aux conditions de service, évoluant au fur et à mesure de nos séances :

- 1<sup>ère</sup> dégustation (2006-2001) : ouverture des bouteilles le matin de la dégustation (précaution insuffisante)
- 2<sup>ème</sup> dégustation (2000-1989) : ouverture des bouteilles 24h à l'avance (précaution toujours trop timide)
- 3<sup>ème</sup> dégustation (2010-2007) : ouverture des bouteilles 48h à l'avance, puis carafage (avec bouchon) 5h à l'avance (les meilleurs résultats)

L'idée générale de dissipation des effets du soufre avec l'aération s'est globalement vérifiée (à quelques exceptions près où notre interprétation reste un exercice encore périlleux).

Notamment sur les vins jeunes (alors que c'est justement sur eux que le problème aurait dû être sensible), puisqu'ils ont bénéficié de l'expérience des 2 premières dégustations après lesquelles nous avons décidé d'un carafage de 5 heures (c'est d'ailleurs dans ces conditions que j'ai toujours dégusté les vins au domaine, sans jamais faire de remarque particulière sur le sujet).

Le blocage de certains dégustateurs (professionnels ou amateurs) vis-à-vis des vins du domaine pourrait donc vraisemblablement s'expliquer, pour partie, par ce manque de précaution de service : un Sancerre de Cotat n'est pas un vraiment vin qui se boit à la volée (je pense même délicat de le destiner à la restauration, incapable de ce service pourtant nécessaire).

Inutile par contre d'ouvrir une bouteille 48h à l'avance (protocole illusoire pour des consommateurs lambda) : Hervé, consommateur des vins du domaine depuis près de 20 ans, pratique régulièrement le carafage long (3 heures minimum, sans bouchon) avec des résultats convaincants.

Après un long entretien avec François Cotat, l'homme reste assez circonspect quant aux remarques sur le sujet.

D'autant plus qu'il se dit gustativement sensible à cette donnée et convaincu de rester dans une « norme » localement usitée : entre 30 et 40 mg/l de soufre libre.

Dans la discussion, je comprends qu'une autre piste pourrait expliquer des sensations parfois difficiles : la non filtration des vins (pas de collage non plus).

Avec des vins un peu bruts, fermés voire potentiellement ingrats, exigeants bien plus de temps pour atteindre un stade de finesse et de totale révélation.

Sans oublier que ne pas filtrer, c'est souvent sulfiter davantage pour garantir une stabilisation microbiologique du vin que cette opération favorise par définition...

Autre précaution nécessaire (en relative cohérence avec nos remarques précédentes sur l'aération) pour apprécier pleinement un Sancerre du domaine François Cotat : être patient...

Notre tableau est explicite : sur les 15 vins les plus appréciés, 2 seulement ont moins de 10 ans, tandis que sur les 15 derniers, 1 a plus de 10 ans...

C'est une donnée que nous connaissions déjà mais que nous n'avions pas saisie à sa juste mesure : goûter un vin qui n'a pas dépassé sa première décennie ne permet pas d'accéder à ce stade "supérieur" qui fait toute la singularité du domaine !

Encore une explication potentielle du jugement dubitatif, voire critique, de certains dégustateurs frileux vis-à-vis du domaine...

Mais, une fois le « mode d'emploi » bien assimilé, on rentre alors dans un autre monde, prenant en compte toute la dimension du terroir de Chavignol au potentiel étonnant, métamorphosant l'expression du cépage partout ailleurs beaucoup trop stéréotypée, prévisible, sommaire, ou encore bousculée par les élevages : de Bordeaux à Pouilly-Fumé (pire, à l'étranger), même chez les plus grandes stars (Dagueneau, Mellot), nulle part - hors Chavignol - on ne retrouve la majesté et le caractère d'un Sauvignon de François Cotat.

Parfums tournoyants aux registres multiples signant un nez sans cesse différent : parfois variétal, d'autres fois « mosellan », voire rhodanien, solaire ou froid, exotisme, confiserie ou encore végétal, fruit blanc comme rouge, pâtisseries, confitures, avec des traces récurrentes de poire pochée, d'anis, de fraise des bois, de crottin, de fougère, voire de caramel au vieillissement, le tout sans jamais de trace de bois...

Un monde de saveurs, jouant avec l'acidité, la salinité, le sucre, les amers, l'alcool, les sensations « minérales »...

Des matières jamais maigres, mais au contraire denses, pulpeuses, avec du poids, des longueurs insistantes...

Un petit mot sur les cuvées...

- Monts Damnés souvent le moins étoffé des trois, mais plus séducteur, plus rapidement expressif ; reste en général un cran en dessous de ses grands frères...
- Culs de Beaujeu intransigeant, exagérant souvent les formes du millésime (alcool et surmaturité en année chaude, austérité en année froide), à la révélation la plus lente, presque énigmatique, mais avec du fond et un caractère trempé
- Grande Côte très sensuelle (sucre résiduel souvent présent), sapide, large, longue, puissante, mais à la finesse superlative : révélation aromatique très lente, mais d'une complexification extraordinaire, avec des tenues en bouche prodigieuses. C'est le grand vin du domaine, sans doute aussi le grand terroir de Chavignol (en fait vers Amigny...).



Terre blanche de Chavignol et agglomérat calcaire du Kiméridgien

## Conclusion sur les impressions après 5 heures d'aération (Laurent Gibet)

**Note :** *on sait le terme "minéral" difficile à définir. Dans ce document, et comme ébauché dans le contexte de la grande dégustation des crus du Beaujolais, il exprime pour moi l'impression générale d'être confronté à un sol de terre, de roche, de cailloux (en bouche, le phénomène tactile se traduisant, pour dire les choses très vite, par une imprégnation particulière des muqueuses).*

Nous avons donc retrouvé avec bonheur dans ces longues séries le caractère inimitable du sauvignon sur Chavignol.

Il s'instancie dans des vins de caractère, attachants, concentrés, profonds, longs et fins, en belles variations fruitées, miellées, végétales et minérales.

François Cotat produit des vins "artisansaux", non uniformisés, pour lesquels le constat d'une hétérogénéité des bouteilles est logique et auxquels on peut pardonner quelques maladrotes (par exemple le caractère brûlant de la Grande Côte 1989, sur le lot goûté du moins).

Des vins logiquement plus satisfaisants le soir, grâce aux bienfaits de l'aération et peut-être aussi à la présence de pirates (sur d'autres styles, terroirs, cépages) rythmant formidablement la dégustation (ces pirates attestant que la Loire possède décidément de bien beaux atouts en blanc, tant avec le sauvignon qu'avec le chenin).

Des vins de garde et de gastronomie (aux prix raisonnables, ce qui ne gâche rien) pour lesquels il faut certes parfois forcer le barrage du soufre, qui a tendance en toile de fond à les gouverner, en brimant leur expression (ce qui n'empêche pas que nous ayons aussi trouvé des flacons marqués par de l'oxydation).

Après les analyses détaillées de Philippe, je souhaite ajouter que La Grande Côte apparaît comme une splendide cuvée, opulente, sphérique (mais parfois sur le fil du rasoir) et vanter les qualités plastiques du sauvignon, manifestées par l'existence de ces superbes cuvées moelleuses, très gourmandes.

Dans ce beau panorama, nous sommes donc bien loin du sauvignon variétal et/ou surboisé/impotent (en Loire ou à Bordeaux), au meilleur de son expression (mais je concède que ce n'est pas mon cépage favori - j'ai pour ma part des notes plus basses que mes compagnons de dégustation, en précisant que j'ai eu une préférence pour les vins plus jeunes comme 2005, 2002, 2001 (mieux maîtrisés ?) et je ne veux oublier ni le Riesling ni le chardonnay, capables d'aller très haut dans la profondeur et la précision des saveurs).

Comme déjà observé lors de la grande dégustation des 130 vins issus de sauvignon, il y a bel et bien Chavignol et le reste du monde.

Cette mémorable dégustation multidimensionnelle (les cuvées, les millésimes, les comparaisons avec des pairs et des pirates) a été l'occasion d'une remarquable célébration de ce cépage.

### Un petit mot d'Hervé...

Enthousiasme !

C'est le sentiment qui domine à la fin de trois ces soirées de dégustation des Chavignol de François Cotat...

Je retiens d'abord ce sentiment car c'est aussi celui que j'ai toujours ressenti en sortant de la cave de Paul et François à la fin des dégustations apéritives que nos hôtes nous offraient pour clôturer les nombreuses journées de vendange auxquelles j'ai eu la chance de participer. La journée de vendange était à l'image de la soirée et à l'image du vin qui nous était servi : de belles journées toujours dans la bonne humeur, qui nous laissait penser que le vin serait beau... Il suffisait d'ailleurs de goûter les raisins toujours bien mûrs et gorgés de sucre pour imaginer ce que pourrait être le vin...

J'ai toujours aimé ce vin et surtout j'ai toujours été fasciné par la quasi-unanimité des convives autour de ces bouteilles, que ce soit chez moi ou dans les soirées où j'ai pu en apporter. Et c'est aussi pour cela que j'ai toujours rêvé de pouvoir organiser une verticale avec les flacons que j'avais précieusement conservés dans ma cave.

Mon « rêve » s'est donc réalisé avec IVV. Et ces trois soirées de verticales, avec des dégustateurs d'expérience, n'ont pas démenti cette unanimité.

J'ai eu la chance de faire mes premiers pas de dégustateur dans cette cave de Paul Cotat. Dès ma première visite, j'ai pu déguster des millésimes anciens et j'ai rapidement compris que ce vin ne se livrait totalement qu'après une dizaine d'années de vieillissement. Et j'incite sincèrement toutes et tous à conserver leurs vins cette petite décennie.

J'entends encore Paul nous dire en ouvrant une vieille bouteille : « ça c'est du parfum ». La complexité des arômes décrite par Philippe dans son compte rendu est révélatrice. Ce qui est fascinant, c'est la capacité de ce vin à nous révéler des arômes complexes, changeant avec le temps, pas seulement au long des années de vieillissement mais aussi le temps de la dégustation.

Pour parler des vins dégustés, bien-sûr, la Grande Côte a toujours plus de complexité, de matière : la quintessence de Chavignol. Ensuite, la différence entre les Monts Damnés et les Culs de Beaujeu est un peu une découverte : les Monts Damnés toujours très offrants (même assez jeunes) et les Culs de Beaujeu assez souvent austères mais avec toujours beaucoup de matière.

### A propos des bouteilles...

Ce qui caractérise le domaine, c'est la continuité...

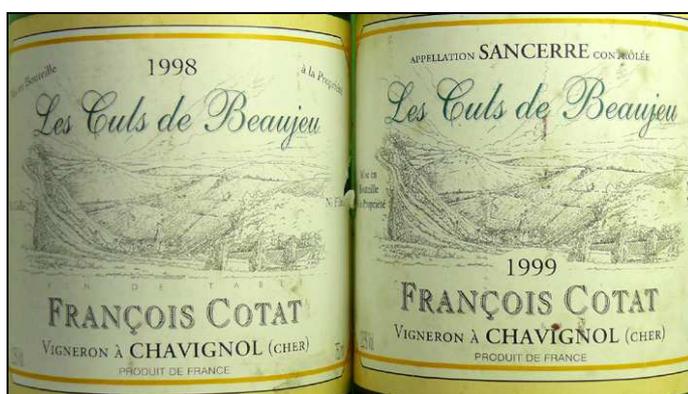
Plus que conservateur, François Cotat est surtout respectueux de son héritage, jusque dans les bouteilles et les étiquettes, comme figées depuis des années...

On commence par les Monts Damnés, dégustés de 2000 à 2010 dans des flacons aux apparences immuables, hormis le petit logo « femme enceinte » imposée de force...



Pour les Culs de Beaujeu, on commence avec un petit changement après 96 : COTAT devient écrit plus gros que l'appellation sur tous les millésimes après 96, idem pour CHAVIGNOL (je pense que ce changement concerne toutes les étiquettes du domaine, comme on le verra plus bas...).

Les nuances supplémentaires concernent les emplacements des mentions « Mise en bouteille à la propriété », « ni filtré ni collé », « Appellation Sancerre contrôlée » changeant de place sur les 96, 98 et 99. Après 99, les étiquettes ne changeront plus.





Pour la Grande Côte, la constance est de mise depuis 1996 (toujours au logo près...).



Sauf pour l'étiquette du 97, conforme à la « vieille » présentation : nom du vigneron et de Chavignol à l'époque plus petits et mention « Appellation Sancerre contrôlée » mise en page différemment ...



En regardant bien, j'ai découvert que l'échantillon de 95 que nous avons bu était signé « Francis Cotat », le frère de Paul Cotat, lui-même père de François... Dans ces histoires de famille, pas impossible qu'il y ait eu confusion de bouteilles !

Il faut d'ailleurs remarquer que les étiquettes de Grande Côte entre les 2 domaines étaient à l'époque strictement identiques (au « o » près du prénom du propriétaire...), ce qui sans doute à pousser François à légèrement modifier ses étiquettes et se démarquer ainsi visuellement de son cousin...

Pour preuve ces 2 étiquettes : la première signée Pascal Cotat en 2002, la seconde Francis Cotat (son père) en 1995, en tout point identiques aux vieilles étiquettes de François et Paul :



Vous vous y retrouvez ?

Plus simple sur les couleurs de verre et de cire qui couvre les bouchons...

Si le verre de la Grande Côte était comme celui de ses petites sœurs avant 1998, c'est-à-dire vert, il a depuis été changé pour un verre brun.

Pour les cires, pas changement : le jaune aux Monts Damnés, le vert aux Culs de Beaujeu et l'ocre à la Grande Côte...



**Tableau récapitulatif**

<b>Vins excellents</b>			
<b>1995</b>	Sancerre (Chavignol) « Cuvée Paul »	<b>17,8</b>	<b>+ 0,7</b>
<b>1998</b>	Vin de Table « La Grande Côte »	<b>17,8</b>	<b>- 0,5</b>
<b>2001</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>17,7</b>	<b>+ 0,7</b>
<b>1994</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>17,6</b>	<b>-</b>
<b>1996</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>17,6</b>	<b>- 0,3</b>
<b>2002</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>17,6</b>	<b>- 0,7</b>
<b>1999</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>17,5</b>	<b>+ 1,2</b>
<b>2005</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>17,5</b>	<b>+ 1,0</b>
<b>1999</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Culs de Beaujeu »	<b>17,4</b>	<b>+ 1,6</b>
<b>2002</b>	Vin de Table « Les Monts Damnés »	<b>17,3</b>	<b>+ 1,3</b>
<b>2000</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>17,1</b>	<b>+ 0,3</b>
<b>2008</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>17,0</b>	<b>-</b>
<b>2001</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Culs de Beaujeu »	<b>17,0</b>	<b>+ 1,7</b>
<b>1995</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>17,0</b>	<b>- 0,2</b>
<b>Très bons vins</b>			
<b>2001</b>	Sancerre (Chavignol) « Cuvée Paul »	<b>16,9</b>	<b>-</b>
<b>2003</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Culs de Beaujeu »	<b>16,8</b>	<b>- 0,6</b>
<b>2010</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>16,7+</b>	<b>-</b>
<b>2007</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>16,7</b>	<b>-</b>
<b>2002</b>	Vin de Table « Les Culs de Beaujeu »	<b>16,6</b>	<b>0</b>
<b>2009</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>16,5+</b>	<b>-</b>
<b>1996</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte cuvée Spéciale »	<b>(16,5)</b>	<b>-</b>
<b>2007</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Monts Damnés »	<b>16,4</b>	<b>-</b>
<b>2005</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Culs de Beaujeu »	<b>16,3</b>	<b>+ 0,5</b>
<b>2003</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>16,1</b>	<b>+ 0,3</b>
<b>2000</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Monts Damnés »	<b>16,0</b>	<b>+ 0,1</b>
<b>1998</b>	Sancerre (Chavignol) « Cuvée Paul & Guillaume »	<b>16,0</b>	<b>- 0,5</b>

<b>Bons vins</b>			
<b>2006</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>15,9+</b>	-
<b>2003</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Monts Damnés »	<b>15,9</b>	+ 1,3
<b>2008</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Culs de Beaujeu »	<b>15,8</b>	-
<b>2005</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Monts Damnés »	<b>15,7</b>	+ 0,4
<b>2004</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Culs de Beaujeu »	<b>15,6</b>	+ 1,7
<b>2006</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Monts Damnés »	<b>15,5</b>	-
<b>2010</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Culs de Beaujeu »	<b>15,4</b>	-
<b>2010</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Monts Damnés »	<b>15,4</b>	-
<b>2007</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Culs de Beaujeu »	<b>15,4</b>	-
<b>2009</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Monts Damnés »	<b>15,3+</b>	-
<b>1997</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>15,3</b>	+ 0,9
<b>2004</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>15,2</b>	-
<b>2008</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Monts Damnés »	<b>15,1</b>	-
<b>Assez bons vins</b>			
<b>2009</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Culs de Beaujeu »	<b>(14,8)</b>	-
<b>2006</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Culs de Beaujeu »	<b>14,7</b>	-
<b>Echantillons défectueux ou pas notables</b>			
<b>2000</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Culs de Beaujeu »	<b>?</b>	-
<b>1998</b>	Vin de Table (Chavignol) « Les Culs de Beaujeu »	<b>?</b>	-
<b>1996</b>	Sancerre (Chavignol) « Les Culs de Beaujeu »	<b>?</b>	-
<b>1989</b>	Sancerre (Chavignol) « La Grande Côte »	<b>?</b>	-

La note retenue dans ce tableau est la meilleure de l'après-midi et du soir.  
L'évolution de cette note entre ces deux phases de dégustation est mentionnée dans la dernière colonne :  
+ le vin s'est amélioré à l'aération  
- le vin s'est dégradé à l'aération

<b>Moyenne de la dégustation</b>	<b>16,4</b>	<b>Ecart moyen (en valeur absolue)</b>	<b>0,8</b>
----------------------------------	-------------	--	------------



Ce que vous verrez en allant visiter le chai : la maison de Paul et Jacqueline, les parents de François, avec la petite pancarte « FERME » éternellement suspendue...