

# FRANCOIS COTAT

## SANCERRE A.O.C.

### Les Monts Damnés 2004



Dégusté le: 04.09.2009

**Recommandation:** Que l'année soit mauvaise ou pas, les vins extraordinaires de François Cotat demeurent incontournables. Et pas seulement pour les amateurs de grands blancs! Ce vin est disponible auprès de deux adresses en Suisse.

**Millésime:** Le millésime 2004, ainsi que le 2003, victime relative de la chaleur de l'été, ne resteront pas dans les annales du Val de Loire. Cela constitue néanmoins une excellente opportunité à boire à partir dans les douze prochaines années. Le colossal 2005 sera alors à point.

„Une couleur légèrement dorée qui passe presque inaperçue alors que le vin s'envole vers des altitudes insoupçonnées. Tout d'abord le premier nez, juste après l'ouverture de la bouteille, confirme cette impression: discret, hermétique, peu communicatif. Une myriade d'aromes inattendus se laisse alors percevoir au loin. L'impression d'un pianiste sur le point de se retirer dans l'univers au clair de lune apparaît. Sept heures plus tard, puisque ce vin a effectivement été ouvert longtemps avant la dégustation, nous nous apprêtons à vaincre un sommet escarpé afin de contempler l'infini de plus près et littéralement l'embrasser. Et nous sommes pourtant conscients du fait que ce vin est aujourd'hui encore trop jeune. En effet, le Sancerre Les Monts Damnés 2004 se déplace actuellement sur un chemin abrupt, ce que le dénivelé du vignoble confirme d'ailleurs (50°). La première maturité ne devrait être atteinte que d'ici une dizaine d'années. Le jour suivant, ce vin se trouve dans la même forme que le sportif de haut niveau, un jour de compétition, se montrant serein car il sait qu'il manque de concurrence sérieuse. Ne pouvant que gagner, il s'est réveillé, paisiblement. Un sourire incommensurable se dessine sur son visage. Les notes fumées hirsutes se dissipent au profit de notes de noisettes délicatement grillées et d'autres aromes complexes, une minéralité certaine évoque le torrent au début du printemps. On succombe au charme de ce vin inimitable issu de vignes de 35 ans, il est évident que François Cotat mérite sa réputation. Le liquide envahit le palais avec une force tranquille, un fondant délicat et un toucher séduisant. Comme le torrent dévalant l'alpage, ce vin profond détient une fraîcheur particulièrement agréable, une race inouïe et beaucoup de vivacité, ce qui est d'autant plus mis en exergue que l'acidité mais aussi une subtile salinité le facilite. On souhaiterait que le plaisir que l'ensemble procure ne cesse. D'autant que la fin de bouche toute en longueur confirme l'impression générale. Il s'avère évident que ce vin se distingue de ce que nous connaissons habituellement sous l'appellation "Sancerre". Il s'agit ici d'un vin impressionnant, bâti irréprochablement et, de ce fait, méritant sa place dans chaque cave digne de ce nom. Ce vin ne s'adresse certes pas aux adversaires d'une certaine finesse ou d'un certain hédonisme. Il ne s'adresse pas non plus aux impatientes. Ma notation: 18/20". Tant pour mon appréciation sensorielle.

Ce vin s'avère passionnant également pour d'autres raisons:

- En principe [François Cotat](#) ne produit pas de Sancerre. Avec son talent qui outrepassa les imprévisibles variations météorologiques, le viticulteur passionné a fini par dérouter ses compagnons de la prestigieuse appellation de la Loire. Ici à [Chavignol](#), d'où de toute façon les meilleurs [Sancerre](#) proviennent, la météo n'a jamais vraiment influencé la qualité intrinsèque d'un Sancerre de façon déterminante. C'est pourquoi

François Cotat produit des vins de table de Chavignol, si le millésime l'y contraint.

Manque de chance pour les chèvres! Si le nom du fromage [Crottin de Chavignol](#) demeure, le lait provient d'ailleurs. Les pentes abruptes de Chavignol permettent aujourd'hui tout juste la culture de vignes. Les raisins en résultant sont destinés à l'élaboration de vins extravagants, comme François Cotat et son cousin Pascal Cotat mais aussi

[Henri Bourgeois](#) avec son vin culte [Sancerre d'Antan](#)" savent en vinifier.

Des millésimes comme 2003, 1998, 1994, 1993 et 1992, considérés comme malheureux pour les vins blancs secs du Val de Loire, s'avèrent parfaitement convaincants chez François Cotat, y compris parmi les esprits grognons.

- La question se pose: Pour quelle(s) raison(s) les deux cousins François et Pascal produisent chacun leurs propres vins alors que les distinguer s'avère être un exercice assez compliqué. La France, et en particulier l'INAO, sacrifient volontiers la simplicité et la lisibilité vinicoles au profit du seul droit, en l'occurrence agraire. C'est ainsi que ce pays parvient à produire des vins admirés dans le monde entier alors que les moins nombreux peuvent décrypter les étiquettes. Chez les Cotat, tout commença en 1947. Francis et Paul Cotat, deux frères n'ayant rien à envier aux tigres du film de Jean-Jacques Annaud appréciaient le travail en commun. A titre de comparaison, il conviendrait de tirer un parallèle avec les prestigieux [Jean-François und Axel Maye](#), vainqueurs de la dégustation du Grand Jury Européen portant sur les meilleures syrahs du monde 2001. Chez les Cotat, les vins ne portaient

Auteur: Jean François Guyard, 07.10.2009

Propriété de Vinifera-Mundi, ce texte est prévu pour une publication exclusive sur [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch).  
Toute autre utilisation, quelle qu'en soit la forme, est à négocier au préalable avec l'auteur du texte.  
Chaque destinataire du texte dispose du droit de l'adresser à toute personne tierce.



Francis Cotat, Chavignol (Sancerre) Réserve des Monts Damnés 1993

qu'un seul nom, quoi que le viticulteur ainsi déclaré s'appelait une fois Francis, l'autre Pascal. Ce système fonctionna sans problème durant quatre décennies.

En 1990 les autorités françaises décrétèrent qu'il ne pouvait plus en être ainsi. Le simple fait que deux viticulteurs, fussent ils frères, mélangent leurs raisins pour ne produire qu'un seul vin ne devait plus être. Une preuve procurée par les autorités portait sur l'existence d'une seule cave. Puisque le statut d'AOC suppose que l'origine du raisin est parfaitement identifiée, la distinction entre deux vins devaient être établie et durablement vérifiable.

Le millésime 1990 vit l'apparition de deux domaines viticoles distincts: D'un côté celui de François Cotat (fils de Paul) celui de Pascal Cotat (fils de Francis). Si aujourd'hui les raisins ne sont plus mis en commun, il n'en demeure pas moins vrai que les deux cousins partagent la même philosophie que leurs antécédents. Il convient cependant d'indiquer que le vignoble de Pascal Cotat est un peu plus âgé que celui de François.



François Cotat, Sancerre Les Monts Damnés 2004