

Domaine Cotat / François Cotat

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • 1987 • Paul Cotat (père de François) • 1998 : François reçoit des vignes de son père sur les plus belles parcelles de sancerre, la Grande Côte, Cul de Beaujeu et les Monts Damnés
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Centre-Loire • Cher (18) • Chavignol • Ouest de Sancerre
Climat	Climat de type océanique dégradé, les courants marins sont stoppés par le massif du pays fort à l'ouest qui évite d'avoir une trop grosse précipitation sur le vignoble. La proximité avec la Loire permet de réguler la température lors du cycle végétatif
Sol	sols argilo-calcaires issus de marnes kimméridgiennes
Superficie du domaine	4,2 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	35 000 bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • La grande côte • 100 % Sauvignon Blanc • Vin blanc sec • foudre âgée • Cul de Beaujeu • 100 % Sauvignon Blanc • Vin blanc sec • foudre âgée
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Les Monts Damnés 2016 • 100% Sauvignon Blanc • Vin blanc sec • 8 mois dans des foudres de 600 litres de 6 à 8 vins • vignes de 35 ans • pentes allant jusque 70% • Citronné et minéral, fruits exotiques sur l'ouverture • Cuvée la plus accessible jeune
Anecdote	Vigneron qui travail 'à l'ancienne', si peu interventionniste, et ne faisant jamais appel au bois neuf, permet aux vins de gagner en netteté, en pureté, et en énergie. En 1998, sa cuvée spéciale change de nom pour devenir la cuvée « Paul » en honneur à son père.

