



Pascal Cotat



Pascal Cotat



Esclusiva Italia

15.000
● 0,1 ha; Pinot Noir
● 2,4 ha; Sauvignon Blanc



| | | | | |
|------|-------------------------------------|--------|-------|---------------------------------|
| 2018 | Sancerre « La Grande Côte » | Bianco | Secco | quantità limitata; ottobre 2019 |
| 2018 | Sancerre « Les Monts Damnés » | Bianco | Secco | quantità limitata; ottobre 2019 |
| | Vin de Table Chavignol (Pinot Noir) | Rosato | Secco | quantità limitata; ottobre 2019 |

CHAVIGNOL, UN TERRITORIO STRAORDINARIO

Quando scoprite che la cantina di Pascal si trova sotto l'autofficina di famiglia, è facile pensare a quello che i francesi chiamano: "vin de garage". Lasciando a parte le facili battute, il lavoro di Pascal è svolto nel totale rispetto della natura. La tradizione costituisce il punto di partenza e di arrivo di ogni scelta, sia che si tratti della gestione della vigna, sia che si tratti della vinificazione e dell'affinamento in cantina.

Le vendemmie, come ogni altra lavorazione in vigna, sono effettuate a mano. Pascal utilizza solamente lieviti autoctoni al fine di esaltare l'espressione territoriale dei suoi vini. Le botti dove riposa il vino hanno un'età media di 60 anni. I vini non sono filtrati.

I vigneti sono situati sul mitico terroir di Chavignol. Il cru di Mont Damnés è eroicamente coltivato con l'ausilio dell'argano.

"Straordinario sebbene minuscolo produttore di Sancerre" - Armando Castagno, Bibenda 36, marzo 2011

"Questi vini, che hanno la tensione gessosa di Chavignol e insieme la lieve grassezza delle vendemmie tardive con un pizzico di zucchero residuo, attraversano i decenni senza problema, e contribuiscono alla leggenda dei grandi vini di Sancerre. Le cuvée Mont-Damnés e Grande-Côte sono da mettere in cantina e da conservare almeno una decina d'anni." - Bettane & Desseauve 2019

"Le raccolte hanno luogo a maturità molto alte e i vini sono lenti a farsi ma invecchiano ammirevolmente. Il quarto di secolo non li spaventa." - Les meilleurs vins de France 2015



Sancerre « La Grande Côte »

- 🍇 Sauvignon Blanc 100%
- 🌿 50 anni
- 🕒 Il vino sosta in botti di 600 litri vecchie di 60 anni; non filtrato.
- 🍷 7.000
- 🍷 oltre 10 anni
- 🍷 Aperitivo, pesci in salsa, crostacei.
- 🍷 Il duro sasso. La grande persistenza. L'eleganza. Vino per connaisseurs.
- ❤️ L'espressione diretta del territorio.



Sancerre « Les Monts Damnés »

- 🍇 Sauvignon Blanc 100%
- 🌿 35 anni
- 🕒 Il vino sosta in botti di 600 litri vecchie di 60 anni; non filtrato.
- 🍷 7.000
- 🍷 oltre 10 anni
- 🍷 Formaggi, pesci grassi, crostacei, frittata di carne e verdure.
- 🍷 Brillante e scattante. Salino. Complesso. Lunghissimo.
- ❤️ La densità minerale.



Vin de Table Chavignol (Pinot Noir)

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 60 anni
- 🕒 Vendemmia manuale; Lieviti indigeni; non diraspato e non filtrato.
- 🍷 1.200
- 🍷 oltre 10 anni
- 🍷 Pesce sciabola all'acquapazza, steak tartare classica, trancio di tonno marinato alle erbe.
- 🍷 Un pinot nero "trasparente", gli aromi sono quelli, il leggero tannino è di grande eleganza, la persistenza è superba, la bocca che lascia è sorridente.
- ❤️ La tensione.