

# FRANCOIS COTAT

## SANCERRE A.O.C.

### Les Monts Damnés 2004

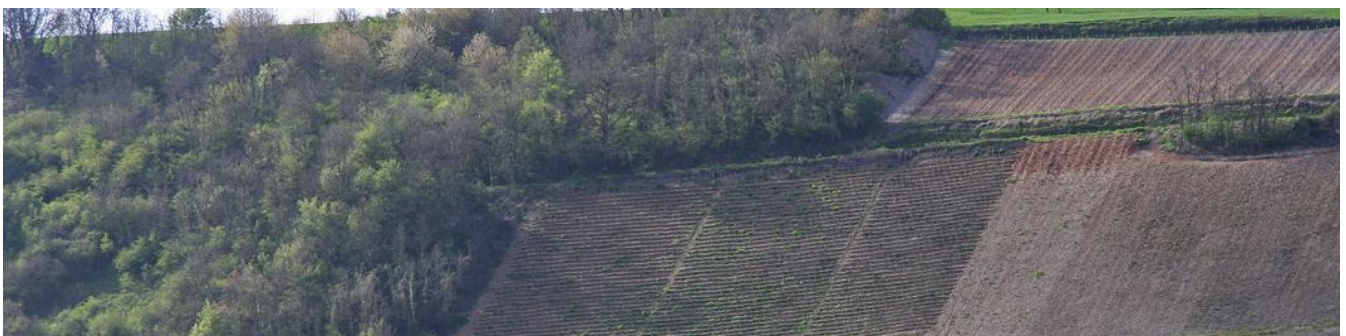
**Empfehlung:** Jahrgang hin oder her sind die genialen Weine von François Cotat unausweichlich. Nicht nur für Liebhaber grossartiger Weissweine! Ausserdem können die Weine von François Cotat an zwei Schweizer Adressen erworben werden.

**Jahrgang:** Zusammen mit dem exzessiv warmen Jahrgang 2003 kann der gute 2004 nicht in den Annalen der Loire eingetragen werden. Kaufen sie 2004, um den in zehn Jahren zu trinken. Der geniale 2005 wird vermutlich das Doppelte beanspruchen.



**Verkostungsdatum:** 04.09.2009

„Eine fast unauffällige, hellgoldene Farbe für einen Wein auf der Durchreise nach unvorstellbaren Höhen. Zunächst bestätigt das Bouquet nach der Flaschenöffnung diesen Eindruck: Diskret, verschlossen, schweigsam. Doch flimmert eine Myriade unerahnter Aromen in der Weite. Es wäre, als ob ein Komponist im Begriff wäre, am Mondschein ins Universum zurückzuziehen. Sieben Stunden später beginnen wir, uns auf die Spitze ausgefeilter Gipfel zu begeben, um das Unendliche von näher zu bewundern, es zu umarmen, es buchstäblich zu ehelichen. Und doch ist es uns zugleich bewusst, dass wir mit dieser Flasche einen Kindermord begehen. Denn der Sancerre Les Monts Damnés 2004 bewegt sich auf einen steilen Weg, was der Höhenunterschied des Weinbergs sowieso bestätigt (Winkel: 50°). Erst in frühestens zehn Jahren dürfte die erste Trinkreife erreicht werden. Die verdammten Gipfel heisst der Wein auch auf Französisch. Am nächsten Tag befindet er sich in der gleichen Laune wie der Sportler, wenn er am Tag des Wettbewerbs, den er aufgrund fehlender seriöser Konkurrenz gewinnen wird, aufwacht: Eine inkommensurable Abgeklärtheit zeichnet sich auf seinem Gesicht. Geräucherte Noten räumen den Platz zu Gunsten feiner, leicht gerosteter Haselnussnoten auf und weiterer komplexer Aromen, mineralische Noten strömen aus wie der Bach im jungen Frühling. Sofort erliegt man dem Charme dieses unnachahmlichen Weins von 35jährigen Rebstöcken, François Cotat verdient wohl seinen Ruf. Der Fluss durchdringt den Gaumen mit einer schönen Kraft, einem köstlichen Schmelz und einer verführerischen Üppigkeit. Wie der Bach, der die Alm herunterfliesst, besitzt der tief sinnige Wein eine besonders angenehme Frische, eine grosse Rasse und viel Lebhaftigkeit, welche dank der mineralischen Säure aber auch dank einem Hauch Salinität hervorragend zur Geltung kommen. Man möchte, dass der Spass nicht aufhört, was der lange subtile Abgang glücklicherweise ermöglicht. Dieser Wein befindet sich unbestreitbar sehr weit davon entfernt, was man sich üblicherweise unter der Appellation "Sancerre" vorstellt. Hier handelt es sich um einen riesigen, tadellos ausgebauten Wein, der seinen Platz in jedem nennenswerten Weinkeller verdient. Nichts für die Feinde der Feinsinnigkeit und auch nichts für Ungeduldige. Meine Bewertung: 18/20“. So viel zur sensorischen Beschreibung.



Les Monts Damnés

Spannend ist der Wein auch aus anderen Gründen:

- [François Cotat](#) produziert grundsätzlich keinen Sancerre. Mit seinem Talent, das der unvorhersehbaren Entwicklung des Wetters so oder so überlegen ist, hat der leidenschaftliche Winzer schliesslich seine Kollegen der prestigeträchtigen Appellation der Loire enttäuscht. Hier in [Chavignol](#), woher die besten [Sancerre](#) kommen, wird das Wetter nie die intrinsische Qualität eines Jahrgangs massgebend beeinträchtigen. Also produziert François Cotat Tischweine (Vin de Table) von Chavignol, wenn es nötig ist. Pech für die Ziegen! Wenn der Käse immer noch [Crottin de Chavignol](#) heisst, kommt die Milch von anderswo. Auf den steilen Steigungen von Chavignol werden Rebstöcke angebaut, welche nur noch dem Aufbau extravaganter Weine dienen, wie sie François Cotat und sein Cousin Pascal Cotat aber auch [Henri Bourgeois](#) mit seinem Kultwein "Sancerre d'Antan" ([Sancerre wie damals](#)) sie erzeugen. Jahrgänge wie 2003, 1998, 1994, 1993 und 1992, die sich für die trockenen Weissweine der Loire als misslungen erwiesen haben, überzeugten bei François Cotat sogar die mürrischen Geister.

- Die Frage stellt sich, warum beide Cousins François und Pascal eigene Weine produzieren, die sich eigentlich relativ schwer voneinander unterscheiden. Frankreich wird stets die Lesbarkeit auf Kosten der Einfachheit aufopfern. So gelangt aber dieses Land auch dazu, Weine zu erzeugen, die weltweit bewundert werden. Eigentlich begann alles in 1947. Francis und Paul Cotat, zwei Brüder, die eigentlich den Tigern des Films von Jean-Jacque Annaud gar nichts zu beneiden haben, arbeiteten gerne zusammen. Mit der Schweiz verglichen, dürfte man an [Jean-François und Axel Maye](#) denken. Ihre Weine trugen einen einzigen Namen, wobei der Unterzeichner einmal Francis, nächstes Mal Pascal war. Dieses System funktionierte seit vier Dekaden einwandfrei.

1990 entschied die französische Regierung, dass dieses System nicht mehr sein durfte. Denn es sei so, dass zwei Winzer eigentlich ihre Reben gemischt hätten, um jeweils ein einziges Produkt zu erzeugen. Beweis dafür war die Existenz eines einzigen Kellers. Eine AOC, also eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung, setzt eben voraus, dass der Ursprung der Reben bekannt sei.

1990 entstanden dementsprechend zwei getrennte Weingüter, das Domaine François Cotat (Sohn von Paul) und das Domaine Pascal Cotat (Sohn von Francis). Wenn heute die Reben nicht mehr ausgetauscht werden, pflegen beide Cousins die gleiche Philosophie wie ihr Vorfahren. Dennoch dürfte hervorgehoben werden, dass der Weinberg von Pascal Cotat ein wenig älter ist als derjenige von François.



Autor: Jean François Guyard, 07.10.2009

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter.