



à table

Septembre/ Octobre 2020



PRO









TROPHÉE DU MEILLEUR VIN BLANC SEC 2020 SANCERRE, DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS, CLOS DU ROC 2018

Parfois, ce qui pêche avec les Sancerre, c'est que le cépage sauvignon, dont ils sont exclusivement issus, domine l'aromatique du vin avec des notes très fortes de buis. Ici, on est vraiment face à un vin de terroir, c'est-à-dire que le cépage sert de filtre aux saveurs propres au sol. De sa parcelle de silex, on a logiquement un vin tranchant et fruité, avec une finale gentiment citronnée qui lui donne de l'élan. Avec une daurade en papillote, sans oublier huile d'olive, citron et estragon, le tour est joué. Un peu de fermeté au poisson (pas trop cuit donc) permettra au vin d'en ciseler le goût. Sinon, un tartare de saint-jacques, auréolé de quelques pignons de pin, rendra le vin encore plus incisif. 24 €.

Route de la Garenne Chaudoux, 18300 Verdigny. 02 48 79 35 24. fournier-pere-fils.com