



# A Vos Assiettes

Régalez-vous !

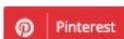
🏠 Accueil > Art de Vivre > Cuvées Terroirs du Domaine Fournier Père & Fils

## Cuvées Terroirs du Domaine Fournier Père & Fils

🕒 20 décembre 2022

🗨️ 0 🔥 63 📖 4 minutes de lecture

🔗 Partager



# FOURNIER

— PÈRE & FILS —

SANCERRE



## “Dans la famille ‘Cuvées Terroirs’ du Domaine Fournier Père & Fils, je demande les Cuvées Terres Blanches en blanc et en rouge !”

**L**es cuvées 'Terroirs' Terres Blanches du Domaine Fournier Père & Fils proviennent de sols de terres blanches datant du Kimméridgien. Ce terroir se distingue d'un point de vue géologique par des alternances de calcaire, de marnes et d'argile. Il est très riche en fossiles coquilliers, blanchit en séchant au soleil d'où son nom Terres Blanches. Parmi les 3 terroirs de l'appellation Sancerre, les Terres Blanches est le terroir le plus tardif sur lequel s'exprime une grande complexité aussi bien en blanc qu'en rouge. Les conditions de maturation en font un terroir d'excellence.



### CUVÉE TERRES BLANCHES, SANCERRE BLANC AOP 2021

#### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Ce terroir tardif est généralement vendangé parmi les dernières parcelles. Sa concentration unique en argiles profondes se traduit par une maturité plus lente et plus régulière. Le contact pré-fermentaire des jus et des bourbes fines accroît l'expression du terroir. La vinification à basse température favorise une fermentation lente et révélatrice du terroir. L'élevage sur lies fines pendant 8 mois affine le style et magnifie l'équilibre.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Les Terres Blanches 2021 du Domaine Fournier est une cuvée dont l'objectif est de démontrer la personnalité et la complexité de ce terroir. Les maîtres mots sont la puissance, la richesse et la persistance aromatique. Discret dans sa jeunesse, les notes de fleurs blanches, de coings, d'agrumes et de poivre blanc se révèlent avec le temps. La richesse et le corps du vin appellent à la table.

#### ACCORDS METS-VIN

Elle accompagnera vos plats comme des gambas grillées ou une friture d'éperlans. Après 4 ou 5 ans de garde, cette cuvée sublimera des plats plus élaborés comme un turbot rôti ou une poularde à la crème.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 à 12°C

POTENTIEL DE GARDE : 10 à 15 ans



## CUVÉE TERRES BLANCHES, SANCERRE ROUGE AOP 2019

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Ce Terroir tardif est généralement vendangé parmi les dernières parcelles. Sa concentration unique en argiles profondes se traduit par une maturité plus lente et plus régulière. La macération pré-fermentaire à froid et une cuvaison longue, mettent en lumière les tannins les plus souples. **Après la fermentation alcoolique, la fermentation malolactique se fait en cuve inox à température contrôlée.** Selon le millésime, les vins sont élevés en fûts issus de la région.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Les Terres Blanches 2019 révèlent les caractéristiques du Pinot Noir sur ce terroir de Sancerre. La robe est grenat pourpre, soutenue et intense. Les arômes de mûres et de cassis se mêlent à un boisé doux. Une belle maturité, **une richesse et des tannins soyeux traduisent la complexité de cette cuvée.** Le plaisir est immédiat et rappelle que les terroirs sancerrois magnifient le Pinot Noir.

### ACCORDS METS-VIN

**Son profil gourmand et complexe accompagnera à merveille une volaille** (ballotines de pintade ou poulet de Bresse) ou une pièce de porc (rôti de porc aux pruneaux).

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 15 à 17°C

**POTENTIEL DE GARDE :** 6 à 10 ans

CUVÉE TERRES BLANCHES, SANCERRE BLANC AOP 2021  
CUVÉE TERRES BLANCHES, SANCERRE ROUGE AOP 2019  
CONTENANCE : 75ml – PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 29,30 €

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**

Disponibles chez les cavistes, au domaine et sur [www.tresorsdebacchus.com](http://www.tresorsdebacchus.com)



### À PROPOS DU DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS

**LE DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS SE CONFOND AVEC L'HISTOIRE DE SANCERRE**

**Le Domaine Fournier Père & Fils a été créé en 1926 dans le hameau vigneron de Chaudoux sur**

**la commune de Verdigny.** Il est niché au coeur du magnifique vignoble Sancerrois, entre la Loire et le Pays Fort (plateau de la Sologne). Le vignoble du domaine s'étend sur 39 hectares, morcelés en 165 parcelles réparties sur les nombreuses collines et versants des appellations Sancerre, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon.



**La culture des sols se fait dans le respect des terroirs, de la vigne et de l'environnement.** Le domaine a la chance d'avoir accès aux plus grands terroirs de chacune des appellations Sancerre, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon.

Le Domaine Fournier Père & Fils révèle le potentiel de ces terroirs et offre un voyage découverte à travers ses gammes Cuvées Parcelles, Terroirs, Villages et Appellations. Ce travail d'identification et de valorisation des sols est une quête passionnante et un aboutissement qui animent l'ensemble des équipes.



DEPUIS JUIN 2021, LE DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS A REJOINT LA CERTIFICATION VIGNERONS ENGAGÉS, 1ER RÉSEAU RSE DE LA FILIÈRE VIN.

Vignerons Engagés fédère et accompagne ses producteurs dans une démarche globale de développement durable et promeut le 1er label RSE de la filière vin en France. Basée sur la norme ISO26000, et évaluée par AFNOR la démarche Vignerons Engagés prend en compte les enjeux environnementaux, sociaux et économiques, de la vigne au verre. Derrière ce label, ce sont près de 6 000 vignerons et salariés qui produisent annuellement 1,6 millions d'hectolitres, soit 5% des volumes de vin en France.

“

*« Le Domaine Fournier Père et Fils porte un projet éco-responsable et durable. Les Vignerons Engagés nous permettent d'avoir une vision à 360° sur nos activités et notre impact environnemental. C'est la certification la plus adaptée aux demandes actuelles et aux défis de demain ! »*

***Frédéric Jacquet, Oenologue et Directeur d'Exploitation.***

Pour en savoir plus, rendez-vous sur : [vignerons-engages.com](https://vignerons-engages.com)



FOURNIER

— PÈRE & FILS —

SANCERRE

**Fournier Père & Fils – Vigneron à Sancerre / Verdigny depuis 1926**

[www.fournier-pere-fils.com](https://www.fournier-pere-fils.com)