

AETERNUS

DIFFUSEUR D'ART DE VIVRE

[Accueil](#) > [2022](#) > [décembre](#) > [19](#) > [Domaine Fournier Père & Fils : les expressions du sauvignon blanc en terres sancerroises](#)

Domaine Fournier Père & Fils : les expressions du sauvignon blanc en terres sancerroises

Publié le 19/12/2022 Rédigé par Pierre d'Ornano



Retour dans le Sancerrois où la diversité du(es) terroir(s) se révèle dans les vins produits par Fournier Père & Fils, sis à Verdigny (Cher). Un domaine où le sauvignon blanc règne en maître presque absolu...

Photo de Une : La Façade du Domaine Fournier Père & Fils à Verdigny (Cher). Photo © Pierre d'Ornano / Aeternus.fr

Sommaire *:

- Le spécialiste du sauvignon blanc de Loire ...
- Joost de Villebois, de la finance au chai
- La conduite de la vigne ...
- Vendanges et vinification : le terroir prime ...

- Les principaux types de sols du sancerrois
- Le vignoble de Sancerre
- Le "Sancerre Jurassic Tour"
- Focus sur 3 vins du millésime 2021
- Notes de dégustation
- Informations pratiques

* *Accès aux différents chapitres en un clic.*

Le spécialiste du sauvignon blanc de Loire

Propriété depuis 2015 de Joost de Villebois (voir infra), le domaine compte 60 hectares de vignes en production, avec des cuvées en appellations Sancerre (39 hectares), Menetou Salon et Pouilly Fumé. Les neuf dixièmes sont plantés en sauvignon blanc, dont le domaine s'est fait une spécialité, le reste en pinot noir (les 2 seuls cépages autorisés par le cahier des charges de l'appellation Sancerre).



Vue prise depuis une parcelle de vignes plantées en sauvignon blanc sur Les Monts Damnés (Sancerre), plongeant sur le hameau de Chavignol et à l'horizon, sur la gauche, la commune de Sancerre. Photo © Pierre d'Ornano /

Une multitude d'émotions gustatives

Les plus vieux pieds du domaine Fournier Père & Fils cumulent 100 années d'âge. Ce patrimoine viticole est dispersé en environ 80 parcelles constituées, pour 80% d'entre-elles, de sols calcaires (caillottes ou griottes), avec des marnes argilo-calcaires, de terres blanches et pour 20% de silex. De quoi faire se révéler, dans les jus, une multitude d'émotions gustatives pour qui connaît et maîtrise l'« alchimie » de la vinification. « Last but not least », en juin 2021 le Domaine J. de Villebois a été labellisé «Vignerons Engagés», premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France.

La gamme Fournier Père & Fils en AOP sancerre :

- Cuvées Parcelaires – sauvignon blanc : « Les Bouffants », « Les Monts Damnés », le « Clos du Roc » ;
- Cuvées Terroirs – sauvignon blanc : « Silex », « Caillottes » et « Terres Blanches » ;
- Cuvée Villages – sauvignon blanc : « La Chaudouillonne », « L'Ancienne Vigne » / « L'Ancienne Vigne » Sancerre rouge – pinot noir ;
- Cuvées Appellations : « Les Belles Vignes – sauvignon blanc », « Les Belle Vignes – Sancerre Rosé – pinot noir », « Les Belle Vignes – Sancerre rouge – pinot noir ».

Joost de Villebois, de la finance au chai

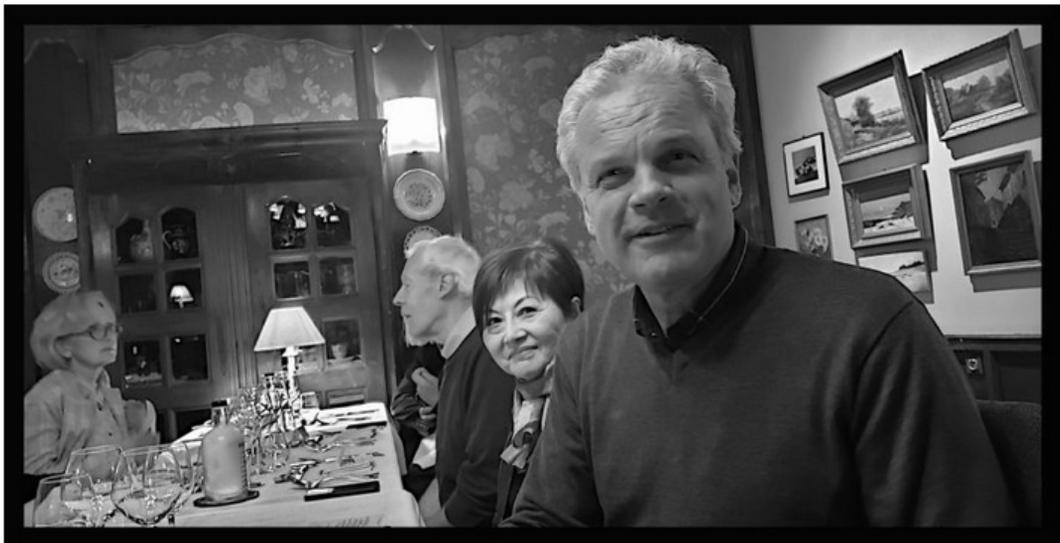


Joost de Villebois, propriétaire de Fournier Père & Fils qu'il a acquis en 2015. Passionné par le vin, il va spécialiser son exploitation dans la production de cuvées à base de sauvignon blanc. Photo © DR

Parcours d'un financier épris de vins et féru de sauvignon blanc'

Né aux Pays-Bas, issu d'une famille française, en parallèle de sa carrière dans l'économie et la finance* (Royal Shell, Banque ING, Bourse d'Amsterdam, Euronext), Joost de Villebois, suivant sa passion pour le vin, acquiert en 2004 un domaine viticole de 10 hectares « La Chardoisie », sis à Mareuil-sur-Cher en Touraine. Une petite exploitation qui produisait un sauvignon blanc IGP Val de Loire qu'il développera. Afin de parfaire ses connaissances viticoles, il suit des cours du soir à l'université de Bordeaux. En 2015, il va se rapprocher des portes de Sancerre, plus à l'est, en reprenant Fournier Père & Fils, un domaine renommé fondé en 1926. Avec son équipe de professionnels, il fait le choix de spécialiser son activité sur le sauvignon blanc de Loire, cépage qu'il apprécie particulièrement, auquel s'ajoute un peu de pinot noir mais aussi du chenin. Le domaine J. de Villebois est aujourd'hui présent sur les grandes appellations de la Loire (Sancerre, Pouilly fumé, Menetou-Salon, Quincy, Touraine, Val-de-Loire). Ajoutons que, pour la deuxième année consécutive, Fournier Père & Fil est dans le classement 2022 des 100 meilleurs vignobles, réalisé par le magazine américain Wine & Spirits.

** Joost de Villebois a notamment été président de la Bourse d'Amsterdam et vice-président d'Euronext.*



*Joost de Villebois au restaurant **Le Laurier** à Saint-Satur, (18), tenu par la cheffe, d'origine marseillaise,*

Josiane Mazouz-Chaix. Photo © Pierre d'Ornano

La conduite de la vigne ...

Un bon vin se fait d'abord à la vigne. Pour cela le domaine - dont la direction opérationnelle est assurée par l'œnologue Frédéric Jacquet - dispose pour la viticulture d'une équipe de 15 personnes, salariés plein temps, dont un chef de culture, Jean-François Lefebvre. Au parcours atypique, ce dernier, en poste depuis 10 ans, manie avec autant de précision le sécateur que l'arc.



*Jean-François Lefebvre, chef de culture du domaine Fournier Père & Fils. Originaire de Dunkerque, autodidacte, il manie aussi bien le sécateur que l'arc - il a été 2 fois 4e et une fois 5e au championnat de France en tir en salle et en extérieur à 70 mètres, et plusieurs fois champion de Bourgogne en Scratch. Après avoir été électricien, puis chauffeur livreur à Paris il choisit la viticulture. Il est embauché, en 1996, comme saisonnier, chez **Jean-Paul Balland**, à Bué (Cher), puis chez Alphonse Mellot, à Sancerre, avant d'intégrer le Domaine Fournier Père & Fils.*

Photo © Pierre d'Ornano / Aeternus.fr

Pour ce qui est de la conduite de la vigne, dont les densités sont comprises entre 6 500 et 8 000 pieds/ha, la taille est faite en guyot-poussard ... « un guyot simple mais qui respecte plus la circulation des flux de sève et le sens des yeux », précise Jean-François Lefebvre.

Le choix d'une culture raisonnée +

À la question de savoir la raison pour laquelle la certification bio n'est pas encore d'actualité au domaine, Jean-François Lefebvre répond : « C'est une question stratégique qui relève de la direction, sachant qu'on ne fait, dans les vignes, que du travail du sol, avec un peu de désherbage d'hiver et que toutes les zones situées près des maisons ou des cours d'eau sont traitées en bio, sans produits CMR [NDLR : Cancérogène Mutagène Reprotoxique]. » Et de préciser qu'ils vont au-delà de la réglementation pour protéger les zones sensibles. D'autre part des arbres et des haies sont plantés, ainsi que des piquets le long des parcelles pour laisser la végétation croître. Ainsi, entre 500 mètres et 1 kilomètre linéaire de haies ou d'arbres sont plantés ou poussent naturellement chaque année sur le domaine. Enfin, pour lutter contre les insectes ravageurs l'équipe de viticulteurs utilise le procédé de confusion sexuelle. Et, en parallèle, depuis 2 ans des nichoirs à chauve-souris sont installés.



*Frédéric Jacquet, œnologue de renom (Titulaire du diplôme national d'œnologue obtenu à la faculté de Bordeaux en 1999) est le directeur d'exploitation de Fournier Père & Fils. D'origine berrichonne - il est né à Gron, village à l'est de Bourges -, il connaît parfaitement le Centre Loire. Après avoir travaillé notamment au sein de la maison **Joseph Mellot**, il a rejoint en 2016 le domaine Fournier Père & Fils. Frédéric Jacquet est également membre de la **Compagnie des Courtiers-Jurés Experts Piqueurs de Vins de Paris**, dont l'origine remonte à 1322. Il est*

l'auteur d'un thèse sur l'histoire de Pouilly. Photo © Pierre d'Ornano / Aeternus.fr

Vendanges et vinification : le terroir prime ...

Les vendanges sont manuelles pour les parcelles, et il est procédé à un tri-sélectif des grappes et à un éraflage. « Que ce soit pour les Bouffants qui sont en caillottes, les Monts Damnés, constitués de terres blanches ou les Clos du Roc, en silex, la vinification est identique et assez classique et se fait, pour toute la gamme, en cuve inox », déclare Damien Laurent, le responsable de cave. Ici, la philosophie est donc de vinifier selon les mêmes pratiques, les mêmes méthodes pour conserver la typicité du terroir... « Les levures peuvent être différentes, mais on ne différencie pas le sancerre classique du parcellaire. On veut que ce soit l'expression du terroir du parcellaire qui se révèle au cours de la vinification, qu'il n'y ait pas 'd'artifices spécifiques' pour révéler davantage de choses. »



*Damien Laurent, œnologue, est depuis 2012 le responsable qualité et de cave du Domaine Fournier Père & Fils. De formation ingénieur viti-œnologie (ENITAB Bordeaux et D.N.O à la faculté de Bordeaux, promotion 2008), il jouit d'une expérience internationale acquise dans la Napa Valley, chez **Laird Family Estate**. À cela s'ajoute un engagement politique dans les territoires comme conseiller municipal de Verdigny, sur fond de sensibilité aux problèmes environnementaux. Photo © Pierre d'Ornano / Aeternus.fr*

Des parcelles qui ne touchent pas le bois

Dans ce même ordre d'idée, durant l'élevage, les parcelles ne touchent pas le bois « pour ne conserver que les arômes des raisins et ne pas couvrir les saveurs et la minéralité révélés par le terroir », précise Damien Laurent. Enfin, pour mener les fermentations à leur terme dans les meilleures conditions et avoir une entière maîtrise du processus, le domaine a fait le choix d'utiliser des levures sèches actives**.

***Les levures sèches actives sont des levures sélectionnées et déshydratées afin de conserver leur viabilité jusqu'à la vinification.*

Des durées de fermentation maîtrisées pour révéler tout le potentiel aromatique

Les fermentations alcooliques durent entre 10 et 15 jours et sont maîtrisées entre 15 et 20 degrés « on ne va pas au-delà de 20 degrés car alors les molécules sont moins intéressantes et en-dessous de 15 degrés, quand c'est trop bas, on ne révèle pas tous le potentiel aromatique du sauvignon », dixit Damien Laurent.



La cuverie du Domaine Fournier Père et Fils. Photo ©

Pierre d'Ornano / Aeternus.fr



Le chai de vinification du Domaine Fournier Père & Fils. Photo © Pierre d'Ornano / Aeternus.fr

Pour les parcelles l'élevage va un peu plus loin en intensité. Les remontages de lies sont un peu plus poussés pour conserver le vin dans de bonnes conditions d'oxydo-réduction. Entre la récolte, la préparation du vin et la mise en bouteille, en fonction des millésimes il se passe entre 9 mois et 1 an. Le domaine doit donc s'assurer d'une bonne conservation durant ce temps long.

Le délicat travail avec les bourbes et les lies*

D'autant plus qu'en fonction des terroirs les choses changent. Il faut, là, toute l'expérience du chef de cave et de l'œnologue pour accompagner au mieux les produits au cours du processus de vinification et d'élevage ... « Les silex sont souvent plus friands rapidement alors que pour les terres blanches c'est parfois un peu austère, ça se joue dans la jeunesse. Les vins ont ainsi besoin, parfois, pour s'exprimer, d'être plus travaillés sur lies et conservés plus longtemps en cuve. » Après un premier sous tirage, pour évacuer les grosses lies, l'élevage se fait sur lies fines. Les moûts sont brassés régulièrement pour remettre en suspension les lies et apporter de la richesse gustative surtout sur les bouches. « C'est à la dégustation qu'on décide si on peut aller plus loin ou arrêter le processus », reprend Damien Laurent.

****** *La différence entre les bourbes et les lies : les bourbes sont les résidus qui se déposent, avant fermentation, à partir du moût de raisin lors du stockage, après un traitement, par suite de leur filtration ou centrifugation ; les lies se déposent lors du stockage ou sont obtenues lors de la filtration ou de la centrifugation du vin après fermentation.*

Les principaux types de sols associés aux terroirs du sancerrois

Mille-feuille géologique, le sancerrois est ainsi constitué d'une multitude de natures de sol et de sous-sol, de couches de roche, de sédiments, d'anciennetés diverses, mais également de micros-climats dus à l'exposition des parcelles. Ce sont autant de caractéristiques qui peuvent influencer le profil organoleptique des vins et que savent faire se révéler les vignerons du Domaine Fournier Père & Fils. Des différences géologiques mises en évidence, par ce que les géologues nomment la « faille de Sancerre », un 'accident géologique' intervenu il y a des milliers d'années.



Les « Caillottes » et/ou « Griottes » – Sols crayeux à argilo-calcaires

(1) Les principaux types de sols associés à ce terroir sont les rendosols, calcosols, colluviosols. Ils se développent sur les calcaires du Tithonien et du Kimméridgien-Oxfordien. Sols durs (caillottes) et sols plus tendres (griottes), très pierreux, se réchauffant plus rapidement. Une maturation plus précoce amène des acidités et une teneur en sucre plus faibles. Ils fournissent des vins élégants, légers, fruités et parfumés aux arômes variétaux plus marqués (buis, feullie de cassis).

Les « Chailloux » ou « Silex » – Sol argilo-silicieux

(1) Les principaux types de sols associés à ce terroir sont les brunisols, podzosols, néoluvisols, fluviosols, vertisols. Ils se développent sur les sables, argiles, grès et cailloutis à silex du Crétacé, du Cénozoïque et du Quaternaire. Sols très silicieux de couleur ocre, présents notamment sur les pentes des buttes de Sancerre et Saint Andelain. Ils produisent des vins aux styles variés, selon la proportion d'argile dans le sol, épiciés au bouquet caractéristique de pierre à fusil.

Les « Terres blanches » – Sols argilo-calcaires à calcaro-marneux

(1) Les principaux types de sols associés à ce terroir sont les calcosols, calcisols, rendosols, colluviosols. Ils se développent sur les marnes à huîtres du Kimméridgien. Coteaux aux sols froids, argileux et humides contraignant le raisin à mûrir lentement pour donner de bonnes acidités et une teneur en sucre élevée. Les vins y sont austères les premières années mais développent, au cours de la garde, des arômes pour devenir plus pleins, fermes et charpentés.

(1) Source carte : Charles N 2021 – Géologie et Terroirs Sancerre, Pouilly-sur-Loire, Pouilly-Fumé. BRGM Éditions AGS. DR

Quid du sulfitage ?

Damien Laurent ... « On sulfite les moûts et, pour la conservation, au moment du sous tirage. Depuis plusieurs années on décale les sulfitages. Immédiatement après le premier sous tirage on demeure dans un milieu d'oxydo-réduction, et l'idée ne consiste pas à augmenter les phénomènes de réduction, car à cette étape le vin est protégé par ses lies. On pousse ainsi l'élevage au maximum, sans sulfiter. Puis, une fois le vin protégé par le soufre, sur les parcelles on continue l'élevage pendant 8 à 12 mois. En outre, d'année en année les doses de soufre sont diminuées pour préserver les arômes. »

Le vignoble de Sancerre

Sancerre fait partie des vignobles du Centre-Loire*. Situé dans la partie orientale du département du Cher, la zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) s'étend sur 14 communes et 3 hameaux**, sur la rive gauche de la Loire. Implanté entre 180 et 350 mètres d'altitude, le vignoble compte 3 000 hectares autour du bourg de Sancerre dont le piton domine la Loire, sur une succession de collines qui culminent entre 200 et 400 mètres et dont les coteaux peuvent, à certains endroits, être très abrupts et dépasser les 50% de dénivelé. Comme beaucoup d'autres vignobles, on cite volontiers le poète Pline l'Ancien comme référence de datation de son ancienneté. Il en serait, en effet, fait mention dans ces écrits qui datent du IV^e siècle, au même titre que Grégoire de Tour au VI^e siècle.

Le Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre (BIVC), l'association en charge de la promotion et de la communication des vins du Centre-Loire, relate, sur son site internet, l'histoire de ce vignoble qui, à l'origine, était planté principalement en pinot. On y produisait donc essentiellement des vins rouges qui firent la renommée du sancerrois. Le territoire sera replanté en sauvignon blanc, cépage de la Grande Réserve, après la destruction totale du vignoble par le phylloxera à la fin du XIX^e siècle. Aujourd'hui, le sauvignon blanc et le pinot noir constituent les deux cépages de l'appellation. On y produit les 3 couleurs. Les blancs seront reconnus en AOC en 1936, les rouges et les rosés en 1959.

**Les appellations des vins du Centre-Loire : Sancerre, Pouilly-Fumé et Pouilly sur Loire, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois et Châteaumeillant, Côtes de la Charité et Coteaux de Tannay.*

*** Les communes du Sancerre : Bannay, Bué, Crézancy, Menetou-Ratel, Ménétréol, Montigny, St-Satur, Ste Gemme, Sancerre, Sury en Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon ; Les 3 hameaux : Amigny, Chavignol et Maimbray.*



Alexandre Polanowski, Conseiller municipal de Feux (Centre-Val de Loire) est le président du musée de la Géologie de Sancerre dont le parrain est Yves Coppens, paléontologue et paléoanthropologue, professeur émérite au Muséum national d'histoire naturelle et au Collège de France, décédé en juin 2022. Photo ©

Pierre d'Ornano / Aeternus.fr

Le "Sancerre Jurassic Tour": voyage dans les temps géologiques

Pour comprendre la mosaïque de couches géologiques dont est composé le territoire sancerrois, il faut visiter la Maison de la Géologie, sise dans les **Caves du domaine de la Perrière** (propriété de la maison Saget La Perrière), Route de la Perrière, à Verdigny (18). Il s'agit d'anciennes carrières, creusées dans des roches qui remontent au Jurassique, période géologique qui s'étend de -201,3 à -145 millions d'années. Et pour aller plus loin encore faire le Circuit Géologique « **Sancerre Jurassic Tour** », organisé par l'**Association des géologues du Sancerre**.



L'entrée de la Maison de la Géologie de Sancerre. Photo © Pierre d'Ornano / Aeternus.fr



Les carrières à l'entrée de la Maison de la Géologie. Photo © Pierre d'Ornano / Aeternus.fr

Focus sur 3 vins du millésime 2021

Si l'ensemble de la gamme, très riche, est d'une qualité et d'une diversité remarquables, nous avons retenu trois vins, AOP Sancerre, du millésime 2021, représentatifs du domaine Fournier Père & Fils et disponibles à l'achat : un 'Parcellaire' (équivalent à un Grand Cru en Bourgogne), sur un sol de silex, le « Clos du Roc »; un 'Village', sur caillottes, « La Chaudouillonne »; un 'Appellation', « Les Belles Vignes », assemblage des trois terroirs de l'appellation (silex, caillottes et terres Blanches).

2021 : un millésime dans la tradition du sancerre

« 2021 a été une année assez humide et fraîche, caractérisée par un printemps sec avec un pluviométrie assez élevée en juillet et des températures qui ne sont pas trop montées. On a eu un gel de printemps qui s'est traduit par une perte de 30% sur la récolte, malgré le réseau, efficace, d'hélices montées (éoliennes) dont dispose le domaine. On a traité en moyenne 7 fois au cours de l'année, jusqu'à 9 fois sur certaines parcelles, au soufre ou au sel (autorisé contre les maladies) pour lutter contre l'oïdium, plus présent que le mildiou lors des années fraîches et humides » dixit Jean-François Lefebvre. Globalement, entre le gel et la grêle sur certaines parcelles, les rendements ont été faibles.

« Un équilibre général des vins sur la fraîcheur »

Pour Damien Laurent, responsable de cave, on est sur un millésime assez classique par rapport à 2019 et 2020 qui étaient des années solaires. Le 2021 a eu une maturité un peu plus tardive que d'habitude, il n'y a pas eu l'effet canicule des années précédentes ... « on est revenu à un sancerre un peu plus traditionnel, comme on en faisait en 2017, 2016 voire en 2014, plus sur les arômes primaires du sauvignon, variétaux, très typés agrumes, citron. On a retrouvé une certaine fraîcheur et une acidité qu'on avait un peu perdu sur les millésimes précédents qui développaient des arômes plus mûrs, un peu plus exotiques. Ces niveaux d'acidité un peu plus importants et des degrés alcooliques un peu moindres en 2021 font qu'on a un équilibre général sur la fraîcheur, la vivacité, avec des vins plus faciles. »

Notes de dégustation



Sancerre Blanc AOP « Clos du Roc » 2021 (Cuvée Parcelle) en terroir silex

Tarif : 34,90 € TTC - 12,5 à 13% Vol.

Exposition des parcelles de vigne : coteaux très pentus plein sud

Située à Saint Satur, la parcelle du Clos du Roc s'étend sur 2,5 hectares. Elle est exposée sud. Pour la cuvée Clos du Roc, une toute petite partie seulement des pieds de vigne, la plus qualitative, car mieux exposée, avec de la pente, est sélectionnée - selon les années, entre 0,5 et 1 ha.

Le sol, constitué de silex, est le plus précoce qu'on trouve à Sancerre. « Ce sont souvent des parcelles qui sont récoltées en premier », précise Damien Laurent. En 2021 les vendanges ont commencé le 23 septembre. Les raisins sont rentrés très rapidement dans les chais pour ne pas basculer dans la sur-maturité ... « on souhaite conserver l'idée qu'on a des silex avec le côté fraîcheur, agrumes, tranchant, avec de la tension et de la minéralité » ajoute le chef de cave.

Dégustation

Un grand vin, tendu, minéral, une belle expression d'un terroir de silex.

Robe jaune pâle.

Au nez on perçoit des notes fumées, de pierre à fusil, de poivre mais aussi des arômes floraux de bergamote et d'agrumes.

La bouche est à la fois puissante, tendue et délicate avec d'intenses saveurs de poire et une pointe de bergamote. On a l'impression de croquer dans le fruit. Le vin tapisse la bouche en profondeur, avec une belle tension et une délicate acidité qui prolonge l'intensité.

Accords mets et vin

Incontournable sur un plateau de fruits de mer, ce Clos du Roc est un vin de gastronomie qui s'accordera, dans des accords subtils, avec des plats délicats, de poisson et de légumes, notamment d'asperges.



Photo © Pierre d'Ornano / Aeternus.fr

Sancerre Blanc AOP Grande Cuvée « La Chaudouillonne » 2021 (Cuvée Village) en terroir 100% Cailottes

Tarif : 22,30 € TTC - 12,5% Vol.

Exposition des parcelles de vigne : sud-est

La Chaudouillonne a été mise en cuvée Village car les parcelles sont situées autour de Verdigny sur des parcelles 100% de Cailottes. Le nom de Chaudouillonne vient de la commune Chaudoux qui jouxte Verdigny, au nord. C'est un peu une cuvée historique du domaine. En termes de vinification, l'œnologue déclare « on met un peu plus de bourbes pour pousser l'expression aromatique et ce qui permet aussi d'augmenter la capacité de fermentation dans la cuve. Aujourd'hui on débourbe assez serré, après pressurage, car je considère qu'on a davantage de finesse avec des moûts très débourbés, mais quand on réintègre un certain pourcentage de bourbes le potentiel aromatique du vin est augmenté, idem pour sa richesse en bouche. C'est ce qui est recherché pour la cuvée Chaudouillonne. On obtient ainsi plus de gras en bouche et une expression marquée par les thiols. Il convient toutefois de ne pas aller trop, donc de trouver le bon équilibre pour ne pas trop alourdir le vin. »

Dégustation

Un vin qui allie richesse aromatique, gras et fraîcheur.

Robe jaune pâle, citron très clair avec de délicats reflets or.

Le nez est complexe. On est sur des arômes de fleurs blanches, de thiols variétaux, typiques du sauvignon blanc, avec le pamplemousse. Un soupçon de rose et de miel et des notes terpéniques, fumées, sont également présentes.

On retrouve une grande complexité **en bouche** avec de la minéralité, de la rondeur, du gras et de l'intensité. La minéralité apporte de la fraîcheur et de l'explosivité aux saveurs d'agrumes confites. Enfin, la finale s'étire sur une belle amertume.

Accords mets & Vins

Par sa complexité, la Chaudouillonne peut se boire tant en apéritif, qu'avec toute sorte de plats à base de poisson (brochet, saumon), de coquilles Saint-Jacques. Il se mariera à ravir avec un risotto ou un fromage, comme le crottin de chavignol.



Photo © Pierre d'Ornano / Aeternus.fr

Sancerre blanc AOP « Les Belles Vignes » 2021 (Cuvée Appellation) 3 terroirs

Tarif : 19,90 € TTC - 13 % Vol.

Sancerre positionné dans la gamme d'assemblage, Les Belles Vignes sont la « marque de fabrique du domaine ». Le profil de la cuvée doit représenter l'appellation et est constituée des raisins issus des trois terroirs de l'appellation Sancerre. « Chaque année les pourcentages de l'assemblage évoluent, précise Damien Laurent. Sur le 2021 on retrouve les caractéristiques du millésime, de la fraîcheur des arômes d'agrumes, fruités floraux, un peu moins de richesse en bouche que pour les 2020 et 2019, mais plus de tension, de vivacité en bouche, de minéralité et de longueur. »

Dégustation

Un vin élégant et vif.

Robe jaune pâle, avec des reflets citron/or très clairs

Nez fin, élégant, avec des arômes citronnés, floraux d'aubépine, de coing et de discrètes notes d'épices (poivre blanc).

En bouche on est sur les fruits. On retrouve les agrumes, le coing mais aussi la pomme verte. L'attaque offre une grande fraîcheur et une belle signature avec une vivacité qui se prolonge en fin de bouche ou reviennent les épices et les notes d'abricot sec. Le milieu de bouche est tendu, tapissant. C'est un vin minéral, vif, droit, frais et agréable au palais avec une longue caudalie et une finale sur une légère salinité.

Accords mets & vins

Son acidité et ses arômes d'agrumes font qu'il se mariera parfaitement avec un plateau de fruits de mer, des langoustes et autres homards, mais aussi avec une viande blanche.

Informations pratiques

Domaine Fournier Père & Fils

Route de la Garenne - Verdigny (18300)

-Tél. : +332 48 79 23 58

-Courriel : pierre.silex@fournier-pere-fils.com

Production : la moyenne des rendements est de 60 hl/ha.

Aujourd'hui 95 % des ventes vont à l'export, mais , précise Frédéric Jacquet ... « l'objectif, depuis 2 ans, est d'accroître la présence des vins Fournier Père & Fils sur le marché domestique, notamment à Paris, secteur sur lequel des agents commerciaux ont été sollicités, et sur la côte ouest et sud de France pour les blancs. »

Les premières destinations à l'export sont les États-Unis, la Grande-Bretagne, la Belgique, viennent ensuite la Chine dont Hong-Kong, le Japon, la Corée du Sud, l'Australie. Les vins du Domaine sont aussi référencés à la **Société des alcools du Québec** (SAQ).

En France les vins sont distribués en CHR (Cafés Hôtels Restaurants) et chez les cavistes. On peut également se les procurer au domaine et sur la place centrale de Sancerre « **Aux trésors de Bacchus** », la boutique des Vignobles Villebois.

Pour connaître la liste des restaurants et cavistes distributeurs cliquez **ICI**

<https://aeternus.fr/2022/12/19/domaine-fournier-pere-fils-les-expressions-du-sauvignon-blanc-en-terres-sancerroises/>