



Dico du Vin

LE DICTIONNAIRE DU VIN EN LIGNE

16 novembre 2022

Sancerre, les vins de Sancerre sur les terres du sauvignon blanc

Fournier Père & Fils à Sancerre depuis 1926 et se voir classer en 2022 pour la deuxième année consécutive, parmi les 100 meilleurs domaines au monde par le prestigieux magazine américain Wine & Spirits, quelle consécration ! Alors que Fournier installé en plein cœur du vignoble sancerrois à Verdigny (l'une des 14 communes de l'AOP Sancerre), fêtera bientôt son centenaire, il ne peut qu'associer cette reconnaissance à celle de Sancerre à laquelle son histoire se confond.



Les Monts Damnés, vignoble mythique à Sancerre. En contre-bas, le hameau de Chavignol et à l'horizon, sur son piton, la commune de Sancerre Photo © François Collombet

Et si on commençait par l'exceptionnel à Sancerre, par Les Monts Damnés

Commençons par le très très haut à Sancerre, le sommet de l'appellation ! Un vignoble mythique au nom qui reflète la violence du travail : les Monts Damnés. Les vigneron seraient-il ici, les damnés de la vigne pour parodier le célèbre et dernier livre de Frantz Fanon (1961) : *Les damnés de la terre* préfacé par Jean-Paul Sartre. Car travailler cette côte très escarpée dominant Chavignol et exposée plein sud est encore un tour de force. C'est un mont qui réunit dans la difficulté, 450 parcelles. Elles sont considérées comme le *Grand Cru* de l'appellation Sancerre, l'un des plus grands crus de la Loire si ce n'est du monde. Sur ce sol de Terres Blanches (sol «kimméridgiens» argilo-calcaire), le domaine Fournier Père et Fils cultive avec le plus grand soin la parcelle la plus élevée de leur Domaine (300 m d'altitude)*. La déclivité est si importante qu'il est très difficile de passer une machine dans les vignes. Le coteau est systématiquement enherbé pour lutter contre l'érosion. La majorité du travail doit se faire à la main (une taille courte, accolage, ébourgeonnage, curetage contre les maladies du bois, traitement, vendanges à maturité parfaite). Les raisins sont rapidement transférés au chai afin de préserver les arômes délicats du sauvignon blanc. L'élevage de 10 mois sur lies fines permet de révéler toute la richesse et la complexité de cette magnifique parcelle. Résultat, un vin à la robe Or-Vert marqué par des notes très minérales. La bouche est nette, minérale, fruitée sans être exubérante, témoin d'un vin d'exception issu d'un des plus beaux climats de l'appellation. La bouche confirme ses promesses avec sa finesse ciselée et son intensité.

*Une petite parcelle, 100 % sauvignon blanc avec une densité de plantation serrée (8000 pieds à l'hectare) ; des vignes âgées de 45 ans et un rendement de 35 hl/ha. Production annuelle : 3900 bouteilles.



Joost de Villebois, propriétaire du domaine Fournier Père & Fils. Dans ses mains, Les Monts Damnés, cuvée mythique de l'appellation Sancerre. Ici, à Paris en 2022 à la Maison d'Amérique latine. Photo © François Collombet



Jean-François Lefebvre sur la parcelle Les Monts Damnés au-dessus de Chavignol à Sancerre. Il est chef de culture du Domaine Fournier Père & Fils. Sportif chevronné (champion de France de tir à l'arc) et précurseur des nouvelles techniques agrobiologiques, il gère l'équipe de vigneron du domaine. Photo © François Collombet



Damien Laurent de la nouvelle génération d'œnologues sancerroise. Il possède une solide expérience viti-vinicole au sein de l'appellation qu'il a mis au service du Domaine Fournier. Ce jeune œnologue très sensible aux contraintes environnementales est aussi conseiller municipal de Verdigny. Photo © François Collombet

Sancerre a fait du sauvignon blanc, l'un des plus grands vins du monde

Sancerre, cette AOP du Berry, rive gauche de la Loire (face à l'AOP Pouilly Fumé sur l'autre rive), département du Cher offre des vins blanc, rouge et rosé Mais le vin blanc par son côté vif, alerte, fruité, naturellement vigoureux, et par son inimitable saveur de pierre à fusil, est devenu l'un des vins blancs les plus connus et les plus populaires de France et sans doute l'un des grands vins blancs du monde. Du piton de Sancerre dominant le fleuve, le panorama embrase un paysage de collines. Celles-ci, parfaitement adaptées à la vigne, bien orientées, exposées et protégées, contribuent à la grande qualité des vins. Certaines atteignent jusqu'à 300 d'altitude, et pour les plus pentues, une chenillette ou même un treuil est nécessaire pour travailler la vigne. L'ouvrage qu'a consacré l'abbé Vincent Poupard (1729-1796) à l'Histoire de ville de Sancerre dont il fut curé (nommé en 1777) a très bien su mentionner ce relief tourmenté : « *il n'y a peut-être pas de terroir plus coupé et plus différencié que celui des Montagnes du Sancerrois. Les ravins, qui y sont multipliés, offrent partout des veines de terre différentes* ».

Le sancerrois, ce sont 14 communes et près de 3000 ha de vignes

Le vignoble s'étend sur 14 communes*, 3 hameaux (Amigny, Chavignol, Maimbray) et un peu plus de 3000 ha dont 80 % en sauvignon blanc, le cépage emblématique du sancerrois et 20 % en pinot noir. Ainsi, de 1000 ha en 1976, l'AOP Sancerre atteint aujourd'hui 3007 ha, proche des 3600 ha de son potentiel maximum d'extension. (Le vignoble s'étend dans le Cher, au nord-est de Bourges sur ces quatorze villages et hameaux).

*Bannay, Bué, Crézancy, Menetou-Ratel, Ménétréol, Montigny, St-Satur, Ste-Gemme, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon.



A la sortie de la cave qui abrite le musée de la géologie de Sancerre à Verdigny (cave partagée avec le Domaine de la Perrière), vue sur le piton de Sancerre au milieu des vignes. Photo © François Collombet

A chaque vigneron, son Sancerre

Sancerre est un petit territoire viticole de 15 km sur 10 mais une véritable mille-feuille géologique. Ainsi, les racines d'un cep de vigne à Sancerre peut traverser des couches de roche aux caractéristiques très différentes, dont les plus anciennes seraient restées inaccessibles sans l'accident géologique originel (accident appelé « faille de Sancerre »). On recense à Sancerre trois types de sols : les terres blanches, les caillottes et les terres argilo-siliceuses (silex). Facile donc à comprendre qu'il y ait autant de vins de Sancerre qu'il y a de vignerons ! Selon l'endroit où vous posez le pied, à quelques dizaines de mètres d'écart, le sol et le sous-sol n'ont ni le même âge ni la même nature. De plus, les vignobles bénéficient de nombreux microclimats en raison d'expositions très variées. 285 familles travaillent la vigne dans des exploitations en général de petite taille (8 ha en moyenne) *, souvent constituées d'une multitude de parcelles dispersées sur différents villages. Ainsi, sur l'ensemble du vignoble, recense-t-on plus de 7500 parcelles qui sont autant de mini terroirs. En termes de production (25 millions de bouteilles par an dont 70 % exportées), les vins sont à 75 % blanc, 20 % rouges et 5 % rosés. Le respect de l'environnement est au cœur de l'ADN de l'appellation. Tous les ans, les vignerons de Sancerre lancent une action en faveur de l'environnement (plantations d'arbres, de haies, nichoirs à chauve-souris...). Ils travaillent également le recyclage (gestion des déchets) ; les pratiques culturales (désherbage, anti botrytis, confusion sexuelle, engrais) ; les pratiques œnologiques (élevage, segmentation) ; les paysages (biodiversité, embellissement...).

*Fournier Père & Fils avec ses 39 ha est donc une exception.



Ruelle du hameau de Chavignol menant aux vignes. Photo © François Collombet

Cette cohabitation inégale entre sauvignon blanc et pinot noir

Au pinot noir*, des Sancerre rosés séveux et corsés, des vins secs mais avec beaucoup de fruit, étonnants de finesse et de fraîcheur. Au pinot noir également des Sancerre rouges aux notes marquées de cerise, de griotte et de mirabelle. Ils sont typés et nerveux avec une finale sur des tannins fondus, illustration parfaite des vertus du cépage. Mais sa production n'est qu'accessoire (le phylloxera au XIXe siècle le déclassa !) face au sauvignon qui à Sancerre représente l'une des plus belles si ce n'est la plus belle expression de ce cépage au monde. Le sauvignon domine largement le Sancerrois. Il se développe aujourd'hui sur 2295 ha. Les terroirs et ses vigneron en feront un vin dont la qualité sera reconnue dès le premier décret AOC en 1936. En 1959, les vins rouges et rosés, issus de pinot noir (cultivé aujourd'hui sur 631 ha) sont à leur tour classés en AOC. Ils étaient auparavant appelés Coteaux du Sancerrois.

Mieux comprendre les 3 terroirs de ce « mille-feuille géologique »



Alexandre Polanowski président du musée de la Géologie de Sancerre. Il est monté jusqu'aux Monts Damnés pour expliquer ce mille-feuille géologique qu'est le sancerrois. En quelque sorte, un Sancerre Jurassic Tour avant de rejoindre son musée au-dessus de Verdigny, occupant une partie des caves de la Mignonne (ou de la Perrière) et dont le parrain n'était autre qu'Yves Coppens, célèbre paléontologue. Ce sont d'anciennes carrières creusées dans une roche datant du Jurassique (environ 160 millions d'années) quand le sancerrois était recouvert par la mer. Photo © François Collombet



En illustration géologique, les trois terroirs de l'appellation Sancerre. Photo © François Collombet

1/Les caillottes soit 40 % de l'appellation.

Les calcaires durs du kimméridgien aux sols pierreux et secs et mélangés aux argiles sont appelés ici caillottes. Elles se présentent sous la forme de pierres blanches éclatées par le gel. Ce terroir occupe les coteaux les moins élevés. On les trouve entre les terres blanches et Sancerre, à Bué, Chavignol ou Verdigny. Elles se remarquent à leurs grossiers éclats de calcaire, blanc et compact. Le sauvignon se développe ici, généralement plus vite et possèdent des notes florales très développées. Il est reconnu pour son intensité aromatique. Il est à boire plutôt jeune. Plus belle illustration de ce terroir, Les Bouffants. Situé sur un éperon géologique de tuffeau, entre Verdigny et Sancerre, la parcelle est exposée sud- sud-ouest, les rangs filent en pente douce vers le vallon. L'environnement est lumineux, paisible, reposant... pourtant Bouffants veut dire 'venteux' en vieux Français. Les jours de tempête, l'ambiance est très différente... comme l'atteste la présence d'un vieux moulin à proximité.

2/Les terres blanches (environ 45 % e l'appellation)

Elles se rencontrent sur les collines les plus à l'ouest du Sancerrois. C'est la partie haute et la plus pentue située sur la fameuse faille géologique. Ce sont des calcaires tendres à base de marne (marnes kimméridgiennes*) truffées de coquillages (même terroir qu'à Chablis en Bourgogne) avec la particularité de blanchir en séchant au soleil. Le sauvignon fournit des vins plus corsés, étoffés, à forte concentration aromatique et qui se conservent mieux.

*Elles nous viennent de l'ère jurassique, il y a 146 millions d'années. Elles sont constituées d'épaisses couches de marnes prédominantes, séparées par des bancs calcaires. On les trouve sur les pentes les plus accentuées, à l'ouest du Sancerrois, principalement de Crézancy à Sury-en-Vaux. Mais ces marnes kimméridgiennes que l'on trouve ici courent depuis Menetou-Salon jusqu'à Chablis en Bourgogne (Yonne).



Frédéric Jacquet avec l'emblématique ammonite jurassique tirée du terroir sancerrois datant 160 millions d'années. Frédéric (ici à Paris, Maison de l'Amérique latine à Paris) est œnologue et directeur d'exploitation de Fournier Père & Fils où il gère l'ensemble technique du domaine (cave et vignoble). Cet œnologue berrichon a acquis une longue expérience dans le Centre Loire au sein de prestigieux domaines. A droite, la cuvée Terres Blanches du domaine Fournier Père & Fils sur sols argilo-calcaires à maturité tardive issus de marnes kimméridgiennes. Ils apportent une forte concentration aromatique. Photo © François Collombet

3/Les terres argilo-siliceuses (silex)

Ces terres sont composées de silex, d'argiles et de conglomérats siliceux. Elles se situent au sud-est du vignoble sur les collines représentent 15 % de l'appellation. Elles sont riches en silex (ou Chailloux) *et donnent des vins fermes et recherchés pour la finesse et la puissance de leur minéralité. Ils possèdent cette personnalité marquée par ces fameuses notes de pierre à fusil. Un terroir qui se rencontre au sommet et sur les versants des grandes collines de l'est du Sancerrois, notamment à Sancerre, Saint-Satur, Ménétréol-sous-Sancerre et Bannon. Ce terroir est illustré magnifiquement par Le Clos du Roc. C'est un coteau mythique de l'appellation, exposé plein sud sur un sol de silex noir, gris et roses. Les vieilles vignes du Clos du Roc, produisent un vin aux arômes généreux, avec une bouche précise, ciselée et portée par une grande et élégante longueur.

*Terroir précoce, ces silex capturent la chaleur le jour pour la restituer la nuit.

Le meilleur vin du royaume

Dès 582, Grégoire de Tours (historien et chroniqueur du VI^e siècle, Saint Grégoire est évêque de Tours) indique l'existence du vignoble dans ses écrits. Au XIII^e siècle, le vignoble connaît un essor considérable grâce aux moines Augustins de St-Satur et aux comtes de Sancerre. Le duc Jean de Berry*, frère de roi estime que le sancerre est alors le meilleur vin du royaume. Planté essentiellement en pinot noir, il fut détruit par le phylloxéra à la fin du XIX^e siècle et remplacé par le sauvignon, particulièrement bien adapté au climat.

*Jean, duc de Berry, né à Vincennes en 1340 mort à Paris en 1416. Fils, frère et oncle de rois, il vécut dans les temps troublés de la guerre de cent ans. Mécène fastueux, il est le commanditaire des très riches heures de Berry réalisées par les frères de Limbourg.



Clos du Roc porte le nom du célèbre terroir à silex de l'ancienne abbaye de Saint-Satur situé sur un coteau très pentu exposé plein sud. C'est une des plus belles parcelles de l'appellation Sancerre. Photo © François Collombet



A Chavignol, cette cave ouverte au milieu des fleurs semble bien abandonnée en cette automne timidement ensoleillé. Photo © François Collombet

Chavignol, hameau de Sancerre marié à tout jamais à son crottin de chèvre (pas de divorce possible mais une séparation de corps !)

Chavignol, village, plutôt hameau de Sancerre niché dans une cuvette au milieu des vignes. Il regroupe 18 vignerons chavignolais le long d'une rue qui monte vers l'église puis jusqu'au belvédère du Graveron d'où le panorama sur Sancerre est magnifique. Ce village est connu mondialement pour ses coteaux abrupts et notamment : Les Monts Damnés, les Culs de Beaujeu* ou La Grande Côte. Chavignol l'est aussi pour l'exceptionnelle qualité de son Sancerre blanc, très fin d'arôme, concentré, solide, avec une pointe de moelleux lors des très bonnes années. Mais il l'est surtout pour ses crottins de chèvre frais ou secs qui décrochèrent également le rang d'AOC en 1976. C'est un fromage au lait de chèvre, entier et cru, dont la forme rappelle celle des anciennes lampes à huile en terre cuite (le crot) dans lequel il fut moulé. Pourtant il y a bien longtemps que les chèvres ont disparu de Chavignol. Le village aujourd'hui se consacre tout entier à la viticulture. Seul reste un affineur. On le trouve près de la place de l'Orme ; une entreprise familiale Dubois-Boulay, affineur du crottin de Chavignol depuis 4 générations. Enfin, l'histoire ou la légende retient qu'en arrivant à Chavignol avec ses troupes Henri IV eut cette réplique : « Hé ! Qu'en dites-vous mes gaillards ? Ventre saint gris ! Ce vin est le meilleur que j'ai bu ! Si les gens du royaume le goûtent, il n'y aura plus de guerre de religion.

*Le vignoble Les Culs de Beaujeu (anciennement Clos de Beaujeu) est situé sur le seul coteau, avant le phylloxéra, à produire le vin blanc de messe (pour les offices de la Cathédrale Saint Etienne de Bourges).



Domaine Henri Bourgeois grand nom de l'appellation. La famille depuis 10 générations cultive la vigne. De 2 ha en 1950, le domaine couvre aujourd'hui 72 ha de vignes divisées en 124 parcelles autour de Chavignol et Sancerre et Pouilly Fumé. Faut-il ajouter le Clos Henri, contreforts sud de la vallée de Wairau à Marlborough en Nouvelle-Zélande, établi et géré en bio par cette célèbre famille de Chavignol. A droite, l'église Saint-André de Chavignol. Elle a été construite en 1859 en lieu et place d'une grange. Deux chapelles et une sacristie ont été accolées en 1866, puis un clocher dessiné par Charles Guillard en 1874. Photo © François Collombet



Vignoble à la sortie de Chavignol, hameau à 220 m d'altitude tandis que les collines qui le surplombe culminent à environ 300 m : à l'ouest, Cul de Beaujeu ; au nord, Les Monts damné et au sud, Les Longues Fins pour les plus connus. Photo © François Collombet

Cette chèvrerie qui n'est pas à Chavignol mais à Crézancy en Sancerre



Peu éloigné de Chavignol qui n'a plus de chèvrerie, il faut aller jusqu'à Crézancy en Sancerre (un peu plus de 8 km) pour trouver la ferme des Gallands, qui compte environ 160 chèvres (et 8 boucs !). Elles travaillent 2 fois par jour pour donner leur lait (traite vers 17h30). Les naissances ont lieu de janvier à mars. Les chèvres produisent du lait pendant environ 10 mois, puis se reposent et donnent naissance à leurs petits. Plus de lait, donc plus de fromages à cette époque ! Une sorte de congé maternité ! Photo © François Collombet.

Crottins de Chavignol, comment les déguster ?



Crottins de Chavignol. Ces crottins sont produits à la ferme des Gallands à Crézancy en Sancerre. Ils ont l'avantage de pouvoir être dégustés à divers stades. Le plus frais pour faire cuire (sur du pain, dans une sauce ou sur une pizza), le Chavignol bleu pour déguster sur un plateau, le bien sec pour l'apéro ou même râpé sur des pâtes... Photo © François Collombet

Le crottin de Chavignol du plus jeune au plus vieux

- Chavignol demi sec : 12 jours, il est blanc et à consommer plutôt chaud
- Chavignol bleuté : 3 semaines d'affinage, pénicillium (qui transforme les graisses) blanc puis bleu. A consommer à l'apéritif ou comme fromage
- Chavignol bleu : de 1 à 2 mois. Il est encore moelleux avec un goût de chèvre en fin de bouche
- Chavignol très sec : plusieurs mois d'affinage (goût de noisette, texture sèche et cassante). Idéal sur un Sancerre.
- Chavignol repassé : conservé dans des pots en grès, puissant mais crémeux.

Sancerre by Fournier Père & Fils depuis 1926 ou la plus belle réussite du sauvignon blanc

Présent dès la création de l'appellation en 1936, le Domaine Fournier Père et Fils est l'un des porte-drapeaux de l'appellation avec notamment le domaine Paul Prieur, lui aussi à Verdigny. Quel chemin parcouru depuis 1926, lorsque Hélène et Léon s'installent sur la commune de Verdigny à Chaudoux (connu pour avoir détenu un pressoir appartenant à l'abbaye de Saint-Satur en 1449) ! Ils exploitent alors une ferme en polyculture dont 0,2 ha de vigne. Aujourd'hui, le domaine Fournier Père & Fils s'étend sur 39 ha morcelés en 165 parcelles, répartie sur les nombreuses collines et versants de l'appellation Sancerre. En fait, la répartition s'effectue sur les 3 terroirs de l'appellation avec 3 cuvées d'exception (cuvées parcelaires) équivalentes à des grands crus : Les Bouffants, les Monts Damnés et Clos du Roc, tous Sancerre Blanc et, 3 cuvées Terroirs. Elles révèlent le style et l'empreinte de chaque terroir dont elles sont issues : Silex, Caillottes et Terres Blanches. Fournier produit également les Cuvées Villages s'inspirant en cela de la Bourgogne (limitrophe de Sancerre) et possédant des styles définis et bien connus. En Sancerre Blanc : Verdigny *La Chaudouillonne*, Sury-en-Vaux *L'ancienne Vigne*. Cette dernière cuvée est produite également en Sancerre Rouge (le terroir est particulièrement favorable au pinot noir). Enfin, les Cuvées Appellations *Belles Vignes* provenant de 8 communes de l'appellation Sancerre. On les trouve en Sancerre Blanc, Sancerre Rosé et Sancerre Rouge.



Ce Sancerre Blanc Les Belles Vignes est le best-seller de Fournier Père & Fils, issu de parcelles réparties sur les 3 terroirs de l'appellation. Photo © François Collombet



Domaine Fournier Père & Fils/ J de Villebois à Verdigny, route de la Garenne au Lieu-dit Chaudoux. Quand Paul Fournier reprend le domaine familial dans les années 1950, il ne compte que 2 ha. Au moment du rachat par la famille de Villebois en 2015, il couvre alors 60 ha sur 3 appellations du Centre Loire (Sancerre, Pouilly Fumé et Menetou Salon), sous la conduite de Jacques et Claude Fournier. Aujourd'hui, grâce à ce centre de vinification ultra-moderne, les vins essentiellement issus du sauvignon blanc sont exportés dans 68 pays. Photo © François Collombet



Centre de vinification du Domaine Fournier Père & Fils/J de Villebois à Verdigny, chai à barriques et cuves thermorégulées. Ici est vinifié et élevé l'ensemble de la production des domaines Villebois, signature aujourd'hui d'un spécialiste du sauvignon blanc de Loire. Photo © François Collombet

Quand un directeur financier des bourses NYSE Euronext, joue à la hausse le Sancerre et son sauvignon blanc



Chez Fournier Père & Fils/J de Villebois à Verdigny, Joos de Villebois, Fleur Laynaud chargée de la communication et Damien Laurent œnologue animant une séance de dégustation des vins de Sancerre du domaine. Photo © François Collombet

Joost de Willebois, né aux Pays-Bas est devenu citoyen de la Loire. Ce financier a une valeur qu'il joue depuis 20 ans à la hausse, le sauvignon blanc dont il est devenu plus qu'un spécialiste, un amoureux sans limite ! Willebois (le V est devenu un W), un nom qui marque son origine française. *Notre famille a le gène du vin* aime-t-il à dire. Sa carrière internationale a commencé en France chez Royal Shell et la Banque ING. Il est devenu ensuite président de la bourse d'Amsterdam et vice-président d'Euronext en 2004. Lorsque Euronext* a fusionné avec le NYSE (bourse de New York) en 2007, il fait partie du comité exécutif mondial. Aujourd'hui, lui l'œnologue, le patron du domaine Fournier Père & Fils à Sancerre mais aussi des Vignobles Villebois (huit appellations sous le signe du sauvignon blanc de Loire) aurait-il mis entre parenthèse son passé de financier ? Avec sa femme, Miguela, tous deux sont passionnés par la culture Française, la période médiévale et surtout le sauvignon blanc de la Loire. Avec leurs 4 fils, ils résident en Touraine depuis 1996.



Joos de Villebois toute à la joie de faire découvrir ses vins, lui qui est devenu le spécialiste du sauvignon blanc de Loire. Photo © François Collombet

*La bourse de Paris, que l'on appelle désormais le NYSE Euronext Paris, est organisée autour de différents marchés de cotation. Avec les places de Bruxelles et d'Amsterdam, elle s'inscrit dans un vaste ensemble que l'on nomme Euronext et qui fait figure de principale place boursière européenne.

En 2004, début de l'aventure sauvignon blanc des Willebois

En 2004, Joos et Miguela vont passer à l'acte en acquérant un premier petit domaine viticole de 10 ha en Touraine, proche de St-Aignan-sur-Cher. En 2015, ils ont l'opportunité de reprendre le Domaine Fournier Père et Fils à Verdigny, domaine familial historique à Sancerre. Par cette très importante acquisition (aujourd'hui, 39 ha) il est maintenant possible de mieux structurer les méthodologies de travail, de mutualiser les équipements/matériels vini-viticoles et de vinifier au plus près des terroirs de la Touraine à Sancerre. Depuis 2016, le Domaine J. de Villebois (devenu *Les vignobles Villebois*) a rejoint le label «Vignerons Engagés», premier label RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) et durable dédié au monde du vin en France. Il englobe toutes les étapes de la filière, de la première feuille de vigne à la dernière goutte de vin.

La grande tournée des sancerres Fournier Père & Fils

Il faut partir des incontournables du domaine, ce qui est le plus connu, en quelque sorte sa marque fabrique : les *Cuvées Appellations*, exemple de régularité. Elles représentent le style et la signature de Fournier Père & Fils dans les 3 couleurs de l'appellation. Puis, se positionnent les *Cuvées Villages*, ces cuvées attachées à une commune du sancerrois qui se reconnaissent chacune dans un style propre. En remontant dans la gamme, les *Cuvées Terroirs*. Nul doute, rien que par leurs noms, elles signent le sol qui les a portées (Silex, Terres Blanches, Caillottes). Enfin, tout en haut, à l'image de la Cuvée des Monts Damnés, les *Cuvées parcelaires* issues des parcelles dont les « climats » (Grands Crus) sont exceptionnels. Leurs noms : Le Clos du Roc, Les Bouffants, Les Monts Damnés.



A droite de Damien Laurent, œnologue de Fournier Père & Fils, La Grande Cuvée La Chaudouillonne 2021. Cette cuvée très particulière (c'est ici que se trouve le domaine) vient de Verdigny commune située au cœur du vignoble Sancerrois ; cuvée issue d'une sélection de différentes parcelles cultivées sur le terroir Caillottes emblématique du village. Avec sa rondeur, son intensité aromatique, c'est toute la complexité du Terroir de Verdigny. A droite, le Sancerre Rosé Belles Vignes, un rosé de gastronomie ; complexe et puissant issu du pinot noir planté sur un terroir de Terres Blanches. Il se plaît sur ces collines Sancerroises où il atteint facilement la maturité. (Pressurage direct lent et délicat. Les jus sont fermentés à basse température afin d'en préserver tous les arômes). Photo © François Collombet



A Sancerre même, Nouvelle Place, près du bureau du Trésor Public (!) : Aux Trésors de Bacchus par une belle matinée d'automne. Agnès et Gauthier cavistes du Domaine, accueillent les amateurs toute l'année pour faire découvrir les cuvées Fournier Père & Fils/J de Villebois (et autres). Photo © François Collombet



François

- 1990 – Les grands vins du monde, préfacé par Gérard Depardieu.
- 1992 – Grands et petits vins de France, préfacé par Jean Carmet.
- 1996 – Le guide des grands et petits vins de France, préfacé par Alain Favereau.
- 2000 – The Flammarion Guide to World Wines
- 2013 – Les vignobles mythiques, aux éditions Belin préfacé par Pierre Lurton (Cheval Blanc et Yquem).
- 2014 – Prix Amunategui-Curnonsky décerné par l'APCIG (association professionnelle des chroniqueurs de la gastronomie et du vin).
- 2016 – Cépages & Vins aux éditions Dunod.
- 2020 – Cépages & Vins, nouvelle édition, éditions Dunod.