

## [Domaine Fournier Père & Fils] Le ligérien en 2 blancs et 1 rouge

Posted By: Fabrice Gil | Rédacteur-en-chef on: 8 octobre 2020 à 13:15 No Comments

Le vignoble ligérien propose des blancs parmi les meilleurs rapports qualité prix de France, parfaits pour célébrer l'automne.



De haut en bas : Domaine Fournier Père & Fils – Verdigny, La Chaudouillonne (Sancerre blanc AOP) ; Sury-en-Vaux, L'Ancienne Vigne (Sancerre blanc AOP) ; Sury-en-Vaux, L'Ancienne Vigne (Sancerre rouge AOP) | DR / photos à usage médiatique, attribution requise

Du Centre-Val de Loire, terroir des appellations sancerre ou pouilly-fumé, au Pays nantais avec ses muscadets, le vignoble ligérien est l'un de ceux qui proposent l'une des plus larges gammes de vins blancs et rouges. Des vins de gastronomie, capables d'évoluer en cave et d'accompagner la cuisine la plus élaborée, mais surtout de nombreux vins de soif, de potes ou d'apéro – au choix -, bienvenus en ce mois d'octobre en demi-teinte où chaque instant de partage compte comme bien de première nécessité.

À base d'une grande diversité de cépages, sauvignon blanc ou pinot noir pour ne citer que les principaux ; joliment secs ou légèrement fumés, il y en a pour tous les goûts et à tous les prix. Les évolutions climatiques vers globalement plus de chaleur de ces dernières années ont plutôt joué, pour l'instant, en leur faveur. La fraîcheur ligérienne est toujours là, soulignée par des acidités moins mordantes et un fruité gourmand qui fait oublier le caractère végétal des millésimes d'autrefois, en limite de maturité. Au Domaine Fournier Père & Fils, on produit des cuvées Villages aux styles précis. Des cuvées qui s'inspirent directement des appellations communales bourguignonnes (appelées également AOP Villages). Grâce à un vignoble historiquement réparti sur plusieurs communes de l'appellation Sancerre, le domaine présente des vins reflétant au plus juste l'identité 'terroir' de telle ou telle commune de l'appellation. Voici notre sélection :

**Verdigny, La Chaudouillonne (Sancerre blanc AOP)** – Verdigny est le village où se situe le domaine Fournier Père & Fils depuis 1926. Le nom de la cuvée « La Chaudouillonne » provient du lieu-dit Chaudoux, berceau de la famille. Celle-ci est issue d'une sélection de différentes parcelles cultivées sur le terroir Caillottes avec élevage sur lie pendant 10 mois. C'est l'une des cuvées emblématiques du domaine. De couleur or soutenu, le nez révèle des arômes d'agrumes. L'attaque en bouche est ronde avec une vivacité soutenue. Plein et généreux, le palais révèle une finale qui se prolonge tout en fraîcheur et en finesse. **Coup de cœur** pour ce sauvignon blanc millésimé 2016. Il s'accompagne d'une tarte tatin poire et fourme d'Ambert, ou d'un lapin en gibelotte. A servir entre 10 et 12°C. *Verdigny, La Chaudouillonne (Sancerre blanc AOP), prix : 25 € – Plus de renseignement [ici](#)*

**Sury-en-Vaux, L'Ancienne Vigne (Sancerre blanc AOP)** – Les multiples expositions des différents coteaux de Sury en Vaux font de ce terroir un lieu réputé. Les vignes sélectionnées sont âgées de 35 et 50 ans. Elles permettent de produire des vins plus structurés, plus complexes, plus riches du fait de l'enracinement profond. Ils sont vinifiés à basse température en cuve séparée avec un élevage sur lie jusqu'en avril. Traditionnellement ces vins à Sancerre étaient élevés jusqu'à Pâques, on disait alors « le vin doit faire ses Pâques ». Il exprimait tout son potentiel. Complexe et intense, le nez est floral avec une dominante de fruits de la passion. En bouche, le vin est tendu, d'une belle vivacité, équilibré avec des arômes de buis et de bourgeon de cassis. Cuvée taillée pour la garde, elle est réputée pour sa régularité, sa souplesse et sa puissance. En sauvignon blanc, cette cuvée est millésimée 2018, avec un potentiel de garde de 3 à 10 ans. Il s'accompagne d'un gravlax de saumon à la betterave. A servir entre 10 et 12°C. *Sury-en-Vaux, L'Ancienne Vigne (Sancerre blanc AOP), prix : 25 € – Plus de renseignement [ici](#)*

**Sury-en-Vaux, L'Ancienne Vigne (Sancerre rouge AOP)** – Le village de Sury-en-Vaux est renommé pour ses collines couvertes de vigne. Le terroir est particulièrement favorable au Pinot Noir. L'enracinement profond des plus vieilles vignes, entre 30 et 50 ans, apporte concentration et finesse. Avec sa robe grenat violette, on perçoit les arômes de griottes et des notes légèrement fumées. L'attaque en bouche enrobe joliment les tannins et se prolonge jusqu'à la finale fruitée, révélatrice du terroir. Millésime 2017, avec un potentiel de garde 3 à 12 ans, il s'accompagne volontiers d'un paleron de boeuf braisé et son aligot de panais. A servir entre 16 à 18°C. *Sury-en-Vaux, L'Ancienne Vigne (Sancerre rouge AOP)*, prix : 25 € – [Plus de renseignements ici](#)

 Tweet

 Share

## ABOUT THE AUTHOR



### Fabrice Gil | Rédacteur-en-chef

"Il ne sert à rien de dire: 'Nous avons fait de notre mieux'. Il faut réussir à faire ce qui est nécessaire" [W. Churchill] - [fabrice.gil@quotidien-libre.fr](mailto:fabrice.gil@quotidien-libre.fr)



<https://www.quotidien-libre.fr/domaine-fournier-pere-fils-le-ligerien-en-2-blancs-et-1-rouge/>