



GASTRONOMICO

LE BLOG DÉDIÉ À LA GASTRONOMIE



Domaine Fournier Père et 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 Parcellaires, 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

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.

Testé et approuvé par Gastronomico



Les Belles Vignes, Sancerre Rosé AOP 2023

La cuvée 'Les Belles Vignes' Rosé provient de vignes âgées de 10 à 30 ans de Pinot Noir, cultivées sur un terroir de Terres Blanches. Le Pinot Noir s'épanouit pleinement sur ces collines sancerroises, développant aisément la maturité 'croquante et juteuse' tant appréciée. Ce terroir lui offre une puissance et une complexité exceptionnelles, faisant de ce rosé, un rosé de terroir et un vin véritablement 'noble'.

Notes de dégustation

La robe présente une couleur rose corail. Au nez, une explosion de fruits rouges, fraise, cerise, prune, framboise, s'offre généreusement. L'attaque en bouche est fraîche, caractérisée par une acidité croquante de fruits frais et une belle minéralité. La finale, prolongée, persiste sur les notes fruitées, avec une délicate amertume qui vient parfaire l'ensemble.

Prix public conseillé 17,75 euros départ cave. Disponible chez les cavistes, restaurants partenaires, au domaine, dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus (Sancerre et Saint Aignan).



Les Belles Vignes, Sancerre Blanc AOP 2023

La cuvée 'Les Belles Vignes', Sancerre blanc est issue de parcelles réparties sur les 3 terroirs de l'appellation, charme par sa précision et sa régularité. Au Domaine Fournier Père & Fils, une importance capitale est accordée à l'excellence, que ce soit dans les vignobles ou dans les caves. Fruit d'un souci du détail constant, cette cuvée incarne l'harmonie des terroirs.

Notes de dégustation

La robe présente une brillance avec des reflets or pâle.

Initialement discret, le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes telles que le pamplemousse rose, le pomelo et la citronnelle, auxquelles se mêlent de délicates effluves de verveine et de poivre blanc.

En bouche, le vin se révèle fruité et généreux, avec les agrumes accompagnés de nuances plus exotiques de mangue et d'ananas frais. Le tout est subtilement souligné par une fine amertume saline qui persiste dans une belle et longue finale.

Prix public conseillé 20,85 euros départ cave. Disponible chez les cavistes, restaurants partenaires, au domaine, dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus (Sancerre et Saint Aignan).



Les Belles Vignes, Sancerre Rouge AOP 2019

Issue du mariage d'une dizaine de parcelles réparties sur les Terres Blanches et des Caillote, la cuvée en rouge 'Les Belles Vignes' révèle toutes les aptitudes du cépage Pinot Noir sur les terroirs Sancerrois. Les vignes sont plantées sur des coteaux pentus bénéficiant d'expositions multiples.

Notes de dégustation

2019 fut une année douce et équilibrée. Le terroir souligne l'harmonie générale. L'attaque confirme la gamme aromatique de fruits rouges, de cerise griottes. La structure est accueillante, adossée à des tannins souples, portée par les arômes de framboise et de mûre fraîche.

'Les Belles Vignes' Sancerre Rouge 2019 sublimerait une côte de veau à la normande, une épaule de lapin aux fèves ou un rôti d'agneau aux herbes en croûte de sel.

Température de service : 15 à 17°C

Potentiel de garde : 6 à 10 ans

Prix public conseillé 20,45 euros départ cave. Disponible chez les cavistes, restaurants partenaires, au domaine, dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus (Sancerre et Saint Aignan).

Informations Pratiques

Domaine Fournier Père & Fils

Route de la Garenne – Chaudoux

18300 Verdigny – Cher

Vignoble de la Vallée de la Loire

Crédits photo : Domaine Fournier Père & Fils ; Gastronomico.fr

<https://www.gastronomico.fr/domaine-fournier-pere-et-fils/>