

23  
NOVEMBRE  
2020

## 3 Sancerre blancs sélections parcellaires du domaine Fournier Père & Fils (2 épatants avec des champignons)

GRETAGARBURE // Dégustations, GLOU-GLOU // 0



La philosophie du domaine Fournier Père & Fils étant de faire des vins qui ressemblent à leur terroir, ils procèdent à des sélections minutieuses de parcelles sachant qu'elles donneront des vins différents au sein de l'AOP Sancerre et même au sein d'un domaine tant il est vrai que le sol (et par conséquent le sous-sol) n'est pas identique sur toute la surface d'un même domaine. Les Fournier ont donc décidé d'isoler les « climats » (au sens bourguignon du terme) de leur domaine en valant la peine pour faire des vins typés et racés. Les volumes de ces cuvées sont très limités chaque année et je trouve que c'est une très bonne idée de les avoir réunies dans un coffret pour les comparer, surtout si l'on veut approfondir ses connaissances en matière de vin. Goûter, déguster, il n'y a que ça de vrai. Les étiquettes aident d'ailleurs à repérer chacune des parcelles. Ces trois vins sont 100% cépage sauvignon.

Abordons maintenant la dégustation

Sancerre Les Bouffants 2018 (parcellaire sur caillotes) – 12,5°



C'est le premier que j'ai goûté. La parcelle « Les Bouffants » est présente sur «Les Caillottes », l'un des meilleurs terroirs de l'appellation Sancerre. Exposée plein sud, le sol y est recouvert de petites pierres calcaires qui réfléchissent les rayons du soleil sur les raisins.

Cette cuvée possède un nez fin, frais, élégant, avec des notes fumées. Elle m'a tout de suite plu.

En bouche, elle est gourmande, équilibrée, acidulée avec des notes d'agrumes et beaucoup de fraîcheur.

C'est un vin très élégant dans sa globalité.

Je l'ai aussitôt associé à une belle sole meunière, à un rôti de lotte au lard et aux girolles, à un risotto aux truffes blanches.

**Sancerre Clos du Roc 2018 (parcelle sur silex) – 13°**



C'est la deuxième bouteille que j'ai goûtée. Cette cuvée porte le nom du célèbre terroir à silex de l'ancienne abbaye de Saint-Satur (Saint-Satyre, martyr africain du III<sup>e</sup> siècle), le « Clos du Roc ». Situé sur un coteau très pentu exposé plein sud, c'est l'une des plus belles parcelles de l'AOP Sancerre. On appelle aussi ces silex « chailloux ».

Son nez est fruité (pêche blanche, poire) et fait penser à une fin d'été chaude dans un verger.

La bouche est tendue, dense, longue et sa finale poivrée, voire sur la pierre-à-fusil.

C'est un vin tout en nuances, très solaire.

Il peut classiquement accompagner un plateau de fruits de mer mais aussi — superbement — un gravlax ou un joli bar cuit au court-bouillon ou en croûte de sel.

**Sancerre Les Monts Damnés 2018 (parcelle sur terres blanches) – 12,5°**



La parcelle des Monts Damnés — vin que j'ai donc bu en dernier — est un peu considérée comme le grand cru de l'appellation sancerre (dixit le vigneron). C'est sur la parcelle la plus élevée de ce sol de terres blanches que les vignes poussent.

Sa robe diffère des deux autres car son or tire sur le vert.

Le nez a des notes florales ponctuées de fragrances d'agrumes.

La bouche est vive et onctueuse à la fois, avec des arômes fruités (poire, pêche blanche) discrets. La trame est minérale jusque dans sa finale, avec une bonne longueur.

C'est un vin puissant qui fera merveille sur tous les poissons blancs nobles au beurre blanc (brochet, turbot), sur des coquilles saint-jacques, des ormeaux, mais aussi sur un risotto aux cèpes qu'il mettra bien en valeur.

**Le Coffret de 3 bouteilles parcelles du domaine Fournier Père & Fils : à partir de 80 €, en vente directe et chez les cavistes.**

**Domaine Fournier Père et Fils**  
7, route de la Garenne – Chaudoux  
Verdigny 18300 Sancerre  
[www.fournier-pere-fils.com](http://www.fournier-pere-fils.com)  
Blandine Vié