

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

SÉLECTION
2013

Fournier Père et Fils - Cuvée Silex 2010

30 000 - 11 à 15€



Claude Fournier, à la fois viticulteur et négociant, conduit un domaine de 32 ha répartis sur 3 appellations : pouilly-fumé, menetou-salon et sancerre. C'est dans cette dernière appellation qu'il s'impose. Trois de ses blancs ont été retenus par le jury, la **cuvée Silex** en tête. Celle-ci s'ouvre sur un nez empreint de mineralité (pierre à fusil) nuancé de subtiles notes de noisette et d'agrumes. Franche à l'attaque, la bouche réunit fraîcheur, élégance et complexité aromatique dans un équilibre sans faille qui confirme la dominante minérale. Un sancerre long et typé à découvrir avec un sandre au beurre blanc. **Les Boffants 2010** (8 000 b) décroche une étoile pour ses arômes de pêche blanche et d'agrumes associés à un caractère friand. **Le Monts Damnés 2010 blanc** (15 à 20€, 8 000 b) est cité : pour les amateurs d'arômes très «sauvignonnés» (bourgeon de cassis).



Fournier Père et Fils, rte de la Garenne, Chaudoux, 18300 Verdigny, tel 02 48 79 35 24
claude@fournier-pere-fils.fr
TLJ de 08h à 12h et de 13h30 à 18h, samedi dimanche sur rdv.