

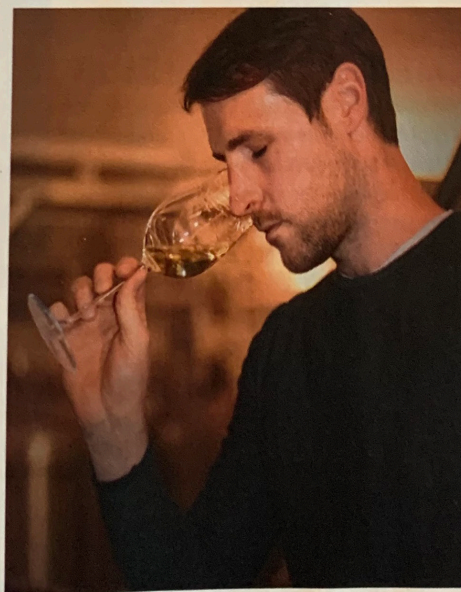
Cuisine et Vins DE FRANCE

Janvier/Février 2022



DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS DAMIEN LAURENT

Le jeune chef de cave aura connu la passation entre la famille Fournier et Joost de Villebois, lorsque celui-ci rachète la propriété en 2015. Sur le vignoble de 140 ha, dont une trentaine à Sancerre, Damien Laurent s'attache « à faire des vins de puriste, en détaillant les terroirs, les parcelles et les lieux-dits, un peu comme le schéma bourguignon ». Ici, le sauvignon est roi et représente 90 % de la production en majorité sur des terroirs de silex, qui révèlent tout le potentiel du cépage. La notion de minéralité prend alors tout son sens, avec des vins très ciselés, tandis que les terres blanches et les caillottes donnent des cuvées avec plus de volume, qui nécessitent d'attendre un peu pour perdre la légère austérité de la jeunesse. La cuvée Les Caillottes 2015 (30 €) est fraîche, onctueuse et soutenue par de jolies notes d'agrumes, avant une finale minérale et saline.



RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE