



FOURNIER

— PÈRE & FILS —

NOS CUVÉES PARCELLAIRES

LES BOUFFANTS  
SANCERRE BLANC AOP

LES MONTS DAMNÉS  
SANCERRE BLANC AOP

CLOS DU ROC  
SANCERRE BLANC AOP



Les 'cuvées parcelaires'  
sont l'essence même de la  
philosophie du Domaine Fournier.

Elles proviennent d'une sélection  
minutieuse et d'une connaissance  
approfondie de nos Terroirs.  
Seules les parcelles dont les 'climats'  
sont exceptionnels intègrent la sélection.

Équivalent à un 'Grand Cru'  
en Bourgogne, c'est tout naturellement  
que nous avons décidé de les isoler  
et de les cultiver avec la plus grande  
attention. Les volumes produits sont très  
limités chaque année.

Cépage Sauvignon Blanc  
Température de service 10 à 12°C  
Potentiel de garde 6 à 9 ans

Notre parcelle 'Les Monts Damnés' est considéré comme le 'Grand Cru' de l'appellation Sancerre. Sur ce sol de 'Terres Blanches', nous y cultivons avec le plus grand soin la parcelle la plus élevée du Domaine. Située à une altitude de 300 m, elle est toujours très ventée et produit des raisins parfaitement sains.

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Notre parcelle 'Les Monts Damnés' est vendangée avec soin, à maturité parfaite. Les raisins sont rapidement transférés au chai afin de préserver les arômes délicats du Sauvignon Blanc. L'extraction des jus se fait à basse pression, qui sont ensuite stabulés à froid au contact des bourbes pendant 8 jours. Les jus sont fermentés à basse température puis élevés sur lies fines pendant 10 mois avec un bâtonnage hebdomadaire afin de révéler toutes la richesse et de la complexité de cette magnifique parcelle.

#### ACCORDS METS & VINS

Gras et long en bouche 'Les Monts Damnés' se révèlent sur un brochet au beurre blanc, un risotto aux cèpes, des coquilles StJacques ou un turbotin citronné.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Terroir mythique de Chavignol, les Monts Damnés produisent un vin qui vieillit lentement. Sa robe cristalline est le premier témoin de ce rapport particulier au temps. Ce temps long maintient une fraîcheur aromatique (buis, citron jaune) au nez et annonce une bouche multidimensionnelle où la texture se dévoile progressivement.

MILLÉSIME 2020

Les Monts Damnés se sont distingués en 2020. L'altitude de la parcelle a permis de préserver la fraîcheur tout en bénéficiant d'un climat idéal.

**Date de vendange :** 12 septembre 2020