

## Superbe sancerre blanc « Les monts damnés 2019 » du domaine Fournier

GRETAGARBURE // Dégustations, GLOU-GLOU // 0

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 cœur du 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 Fournier Père & Fils révèle le potentiel de ces terroirs et offre un voyage découverte à travers ses grandes cuvées parcelaires, terroirs, villages et appellations.

La philosophie du domaine Fournier Père & Fils étant de faire des vins qui ressemblent à leur terroir, ils procèdent en effet 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.

### La vinification et la dégustation des Monts Damnés 2019

La parcelle des Monts Damnés est la plus élevée de ce sol de terres blanches, à 300 m d'altitude, toujours très ventée – ce qui est un gage de raisins sains – et c'est là que poussent les vignes de cette cuvée emblématique, « un peu considérée comme le grand cru de l'appellation sancerre » (dixit Frédéric Jacquet, œnologue et directeur d'exploitation du domaine Fournier).

La parcelle est vendangée avec soin, à maturité parfaite, et les raisins rapidement transférés au chai afin de préserver les arômes du sauvignon.

L'extraction des jus se fait à basse pression puis ils sont ensuite stabulés à froid au contact des bourbes pendant 8 jours.

Les jus sont fermentés à basse température puis élevés sur lies pendant 10 mois avec un bâtonnage hebdomadaire afin de révéler toute la richesse et la complexité des raisins.

L'année 2019 est un millésime marqué par les fortes chaleurs estivales qui ont précipité la maturité des raisins.

Le travail en cave a consisté à maintenir des équilibres entre alcool et acidité.

Il peut rester en cave de six à neuf ans.

**Sa robe limpide et brillante est d'un bel or avec des reflets verts.**

**Le nez a des notes tendres de tilleul et d'abricot, presque sensuelles.**

**La bouche est riche et ronde, avec à la fois de la puissance et une jolie finesse aromatique. Le vin a de l'amplitude et une longue finale soutenue par une fraîcheur avérée.**

**C'est un vin de gastronomie 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.**

**Prix : 43,25 € dans son coffret en bois.**

**Disponible au caveau du domaine, chez les cavistes et sur le site [www.tresorsdebacchus.com](http://www.tresorsdebacchus.com)**

**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)**



Verre de sancerre Les Monts Damnés 2019 © Greta Garbure