



# KISS MY CHEF

Le magazine d'actualités gastronomiques

janvier 12, 2023 // VINS

## Les cuvées Terres Blanches du Domaine Fournier



**Les cuvées Terres Blanches du Domaine Fournier, déclinées en blanc et rouge, sont deux très jolis Sancerre qui expriment toute la complexité de leur terroir dans une belle richesse et puissance aromatique du vin.**

Les cuvées Terroirs Terres Blanches du Domaine Fournier Père & Fils proviennent de sols de terres blanches datant du Kimméridgien. Ce terroir se distingue d'un point de vue géologique par des alternances de calcaire, de marnes et d'argile. Il est très riche en fossiles coquilliers, blanchit en séchant au soleil d'où son nom Terres Blanches. Parmi les 3 terroirs de l'appellation Sancerre, les Terres Blanches est le terroir le plus tardif sur lequel s'exprime une grande complexité aussi bien en blanc qu'en rouge. Les conditions de maturation en font un terroir d'excellence. Ces deux cuvées, très agréables à déguster dès maintenant, ont encore de belles années devant elles.



## Cuvée Terres Blanches, Sancerre blanc AOP 2021

Ce terroir tardif est généralement vendangé parmi les dernières parcelles. Sa concentration unique en argiles profondes se traduit par une maturité plus lente et plus régulière. Le contact pré-fermentaire des jus et des bourbes fines accroît l'expression du terroir. La vinification à basse température favorise une fermentation lente et révélatrice du terroir. L'élevage sur lies fines pendant 8 mois affine le style et magnifie l'équilibre.

Cette cuvée exprime toute la personnalité et la complexité de ce terroir. Les maîtres mots sont la puissance, la richesse et la persistance aromatique. Discrètes dans sa jeunesse, les notes de fleurs blanches, de coings, d'agrumes et de poivre blanc se révèlent avec le temps. La richesse et le corps du vin appellent à la table.

*Elle accompagnera des plats iodés comme un tempura de crevettes aux graines de sésame ou une friture d'éperlans. Après 4 ou 5 ans de garde, cette cuvée sublimera des plats plus élaborés comme un turbot rôti, une aile de raie au céleri ou une poularde aux gambas et à la crème.*



## Cuvée Terres Blanches, Sancerre rouge AOP 2019

La macération pré-fermentaire à froid et une cuvaison longue, mettent en lumière les tannins les plus souples. Après la fermentation alcoolique, la fermentation malolactique se fait en cuve inox à température contrôlée. Selon le millésime, les vins sont élevés en fûts issus de la région. Les Terres Blanches 2019 révèlent les caractéristiques du Pinot Noir sur ce terroir de Sancerre. La robe est grenat pourpre, soutenue et intense. Les arômes de mûres et de cassis se mêlent à un boisé doux. Une belle maturité, une richesse et des tannins soyeux traduisent la complexité de cette cuvée. Le plaisir est immédiat et rappelle que les terroirs sancerrois magnifient le Pinot Noir.

Son profil gourmand et complexe accompagnera à merveille une tourte de pintade aux marrons, un poulet façon grand-mère, un parmentier de porc fermier, un pot-au-feu de veau aux légumes oubliés, des fromages chèvre régionaux et un Ossau-Iraty.

***Les cuvées Terres Blanches du Domaine Fournier sont disponibles chez les cavistes et sur la boutique en ligne Aux Trésors de Bacchus, au prix de 29,30 € la bouteille.***

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.