



A Vos Assiettes

Régalez-vous !

🏠 Accueil > Art de Vivre > Vins & Spiritueux > Les Cuvées Terroirs, du Domaine Fournier Père & Fils

Les Cuvées Terroirs, du Domaine Fournier Père & Fils

🕒 2 juillet 2025

💬 0 🔥 206 📖 9 minutes de lecture



LE DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS DÉVOILE SES CUVÉES TERROIRS, ENTRE AUTHENTICITÉ ET EXPRESSION



© Domaine Fournier Père & Fils | Crédit Photo : © Paul Stefanaggi

Les nouvelles étiquettes de la gamme Terroirs du Domaine Fournier Père & Fils ont été conçues comme une véritable expression de l'identité des sols qui façonnent chaque vin. À travers un design élégant et épuré, elles mettent en lumière la diversité et la richesse des terroirs de Sancerre.



© Domaine Fournier Père & Fils | Crédit Photo : © Paul Stefanaggi

Chaque détail visuel a été pensé pour évoquer la singularité des parcelles : les textures rappellent la minéralité des sols calcaires, argileux ou silex, tandis que les couleurs subtiles traduisent l'influence du climat et l'empreinte du cépage. Plus qu'un simple habillage, ces étiquettes racontent une histoire : **celle d'un savoir-faire vigneron ancré dans le respect du terroir et d'une quête constante d'excellence.**

À travers cette nouvelle identité visuelle, le **Domaine Fournier Père & Fils** affirme son engagement à valoriser l'authenticité et la typicité de ses vins, invitant chaque amateur à un voyage au cœur des plus beaux terroirs du **Centre Val de Loire.**



© Domaine Fournier Père & Fils | Crédit Photo : © Paul Stefanaggi

Cuvée Silex 2023

SANCERRE BLANC AOP

Le terroir Silex produit des vins recherchés pour la finesse et la puissance de leur minéralité. Cette cuvée provient majoritairement du lieu-dit 'Moulin Grangier' à Saint Gemme. Située sur un coteau exposé plein Sud, cette parcelle abrite une très forte concentration de Silex. Terroir très précoce, ces pierres capturent la chaleur accumulée la journée et la restitue pendant la nuit, ce qui accélère la maturité des baies.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La récolte a eu lieu le 15/09/2023. Ce terroir est généralement vendangé parmi les premières parcelles. Sa concentration unique en pierre de Silex accélère la maturité des baies. 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 est réalisé sur lies fines pendant 8 mois avec des légers brassages afin de préserver la typicité du terroir, en mettant en valeur sa finesse et sa tension.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est pâle à reflets blancs. **Le nez**, expressif, convie la fleur d'oranger, le pamplemousse et les fruits exotiques le tout surligné par de délicates notes fumées. La fraîcheur des agrumes apporte une belle trame à une bouche ciselée, jusqu'à une belle finale, très longue, soulignée par une délicate amertume.

ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée brillera pleinement avec des crustacés nobles, des homards et poissons en sauce, que sa minéralité mettra en valeur. **Cet accord offre un délicieux équilibre des saveurs.**

Cuvée Silex 2023

SANCERRE BLANC AOP

CONTENANCE : 75cl – PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 31,65€



MILLÉSIME 2023

« Les raisins de notre cuvée Silex ont été récoltés parmi les tout premiers. Les Silex 2023 ont un équilibre qui penche plus vers la vivacité, apportant le côté tranchant que l'on recherche dans cette cuvée. »

Damien LAURENT, œnologue.



Cuvée Caillottes 2023

SANCERRE BLANC AOP

Les 'Caillottes' sont des petites pierres calcaires du Kimméridgien (période du Jurassique Oxfordien) mélangées aux Argiles. Elles se présentent sous la forme d'un lit de petites pierres blanches, éclatées par le gel et recouvrant la surface du sol. Les sols sont très friables et la vigne ne peine pas à trouver les minéraux dont elle a besoin. **Ce terroir est reconnu pour son intensité aromatique, ses vins enthousiastes et aériens.**

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La récolte a eu lieu le 18/09/2023. Ce terroir semi-précoce atteint facilement la maturité grâce aux rayons du soleil qui se reflètent sur le sol. Ce phénomène accélère la maturité des raisins qui se remplissent d'arômes. 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 est réalisé sur lies avec des brassages réguliers pendant 2-3 mois, 2 fois/semaine selon les caractéristiques du millésime et les sensations à la dégustation. **C'est un terroir souvent plus expressif et prêt plus tôt que les autres.**

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est très pâle à reflets argent. Le nez, ouvert, distille des notes de fleur de citron et de citronnelle, bientôt rejointes par la bergamote et l'ananas. L'attaque, franche, laisse place à une bouche pleine et fruitée (poire et nashi), structurée par des touches finement crayeuses. La finale est longue, sur le fruit et la fraîcheur.

ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée se marie parfaitement avec des salades Niçoises, des pissaladières et aubergines-tomates au four. Elle s'associe également avec la cuisine Thaïlandaise.

Cuvée Caillottes 2023

SANCERRE BLANC AOP

CONTENANCE : 75cl – PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 31,65€



MILLÉSIME 2023

« Les parcelles d'où proviennent les raisins de la cuvée Caillottes sont essentiellement situées sur Verdigny et Saint-Satur. Nous avons élaboré un assemblage avec différentes cuves qui présentaient des profils différents, avec une vinification pensée pour permettre aux terroirs calcaires de véritablement s'exprimer. 2023 est un millésime généreux qui nous a donné une belle expression crayeuse. »

Damien LAURENT, œnologue.



Cuvée Terres Blanches 2022

SANCERRE ROUGE AOP

Les Terres Blanches sont des sols argilo-calcaires à maturité tardive issus de Marnes Kimméridgiennes. Ce terroir, très riche en fossiles coquilliers, présente la particularité de blanchir en séchant au soleil d'où son nom 'Terres Blanches'. Ces sols sont situés sur les collines les plus à l'ouest de l'appellation, sur quelques crêtes de coteaux et dans les grandes côtes. **Ce sol apporte une forte concentration aromatique, tension et longévité.**

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La récolte a eu lieu le 13/09/2022. 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. 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.**

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est rouge pivoine. **Le nez**, complexe, marie des notes de rose et d'aubépine avec des fruits rouges et noirs ainsi que du poivre noir. **La bouche** est souple, délicatement structurée par des tannins fins, avec un très bel équilibre de saveurs entre les fruits noirs et l'umami. **La finale**, longue, est délicatement soulignée par les tanins.

ACCORDS METS & VINS

Son profil gourmand et complexe accompagnera à merveille une volaille (ballotines de pintade ou poulet de Bresse), **mais également une pièce de porc (rôti de porc aux pruneaux).**

Cuvée Terres Blanches 2022

SANCERRE ROUGE AOP

CONTENANCE : 75cl – PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 31,65€



MILLÉSIME 2022

« L'objectif, lorsque nous choisissons les dates de vendanges pour cette cuvée, est toujours de conserver une belle couleur. 2022 nous a amené une très belle structure ce qui nous a permis de faire une cuvaison de 4 semaines avec uniquement des remontages et un élevage très long pour que les tanins s'affinent doucement. Ce millésime est promis à une très belle garde. »

Damien LAURENT, œnologue.



Cuvée Terres Blanches 2022

SANCERRE BLANC AOP

Les Terres Blanches sont des sols argilo-calcaires à maturité tardive issus de Marnes Kimméridgiennes. Ce terroir, très riche en fossiles coquilliers, présente la particularité de blanchir en séchant au soleil d'où son nom 'Terres Blanches'. Ces sols sont situés sur les collines les plus à l'ouest de l'appellation, sur quelques crêtes de coteaux et dans les grandes côtes. **Ce sol apporte une forte concentration aromatique, tension et longévité.**

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La récolte a eu lieu le 13/09/2022. 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 est réalisé sur lies avec des brassages réguliers. Le brassage des lies est effectué pendant 4 à 6 mois, suivi d'un repos sur lies pendant 3 mois supplémentaires, selon le millésime. **Ce terroir s'exprime plus tardivement, l'objectif est d'apporter davantage de complexité et de puissance au vin.**

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est jaune à reflets blancs. **Le nez** discret, s'ouvre peu à peu sur des agrumes jaunes, citron et bergamote, accompagnés par le bourgeon de cassis, des notes de sancho (poivre japonais), d'ananas et de pêche blanche. **La bouche** est puissante, riche, avec de beaux fruits mûrs, prune, nectarine et pêche blanche en attaque puis pomme verte et poire. **Les agrumes comme le pommelo s'invitent avec des très beaux amers dans une longue finale.**

ACCORDS METS & VINS

Elle accompagnera les plats comme des gambas grillées, des éperlans frits. Après 4 ou 5 ans, **des plats plus complexes comme un turbot rôti ou une volaille à la crème.**

Cuvée Terres Blanches 2022

SANCERRE BLANC AOP

CONTENANCE : 75cl – PRIX PUBLIC CONSEILLÉ : 31,65€

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

Disponibles chez les cavistes, dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus (Sancerre et Saint Aignan)
et sur www.tresorsdebacchus.com

“

MILLÉSIME 2022

«Les pluies de septembre, juste avant les vendanges ont réactivé la maturation des baies, ce qui a permis de récolter à très bonne maturité. Le terroir Terres Blanches est toujours celui qui exprime en bouche la puissance, avec une structure dense, et c'est encore plus le cas en 2022.»

Damien LAURENT, œnologue.



DAMIEN LAURENT, ŒNOLOGUE AU DOMAINE FOURNIER PÈRE ET FILS : L'ART DE SUBLIMER LE TERROIR

Depuis 1926, le Domaine Fournier Père & Fils, situé à Verdigny, au cœur de l'appellation Sancerre, met en valeur la richesse et la diversité des sols de la région à travers sa gamme de cuvées «Terroirs». Chaque cuvée reflète avec précision les caractéristiques uniques des différents types de sols du domaine.

Damien LAURENT, œnologue au Domaine Fournier Père & Fils depuis plus de 13 ans, joue un rôle fondamental dans l'élaboration des cuvées Terroirs, en s'efforçant de révéler pleinement l'identité et la typicité du terroir qui les a façonnées.

Son travail commence dès la vigne pour sélectionner les meilleures parcelles, adaptées aux cépages et aux conditions climatiques. Lors des vendanges, Damien veille au choix du moment optimal pour préserver la pureté des arômes et l'équilibre du raisin. En cave, il adopte une vinification minutieuse, privilégiant des fermentations respectueuses du fruit et du terroir, souvent avec des levures indigènes et des élevages adaptés (cuves, fûts, amphores...). Chaque décision, de l'assemblage à l'élevage, vise à révéler l'identité profonde du vin, sa minéralité, sa complexité et son équilibre. Véritable créateur du goût, Damien LAURENT façonne ainsi les cuvées Terroirs du domaine qui racontent une histoire, celle d'un terroir unique et vivant.

“

« Chaque cuvée Terroirs est l'expression pure de son origine. Je travaille avec précision pour que chaque vin révèle l'empreinte unique du sol dont il est issu. Silex, calcaires, marnes kimméridgiennes... ces terroirs exceptionnels façonnent nos vins et leur confèrent une identité singulière. À travers cette approche, je cherche à sublimer cette diversité naturelle, en respectant le caractère authentique de chaque parcelle et en laissant le terroir s'exprimer pleinement dans le verre. »

Damien Laurent, œnologue du Domaine Fournier Père & Fils.

À PROPOS DU DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS

LE DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS SE CONFOND AVEC L'HISTOIRE DE SANCERRE

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 coeur du magnifique 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 a la chance d'avoir accès aux plus grands terroirs de chacune des appellations Sancerre, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon.

Le Domaine Fournier Père & Fils révèle le potentiel de ces terroirs et offre un voyage découverte à travers ses gammes Cuvées Parcelles, Terroirs, Villages et Appellations. Ce travail d'identification et de valorisation des sols est une quête passionnante et un aboutissement qui animent l'ensemble des équipes.

DEPUIS JUIN 2021, LE DOMAINE FOURNIER PÈRE & FILS A REJOINT LA CERTIFICATION VIGNERONS ENGAGÉS, 1ER RÉSEAU RSE DE LA FILIÈRE VIN.

Vignerons Engagés fédère et accompagne ses producteurs dans une démarche globale de développement durable et promeut le 1er label RSE de la filière vin en France. Basée sur la norme ISO26000, et évaluée par AFNOR la démarche Vignerons Engagés prend en compte les enjeux environnementaux, sociaux et économiques, de la vigne au verre. **Derrière ce label, ce sont près de 6 000 vignerons et salariés qui produisent annuellement 1,6 millions d'hectolitres, soit 5% des volumes de vin en France.**



« Le Domaine Fournier Père et Fils porte un projet éco-responsable et durable. Les Vignerons Engagés nous permettent d'avoir une vision à 360° sur nos activités et notre impact environnemental. C'est la certification la plus adaptée aux demandes actuelles et aux défis de demain ! »

Frédéric Jacquet, Œnologue et Directeur d'Exploitation.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur : vignerons-engages.com

Fournier Père & Fils – Vigneron à Sancerre / Verdigny depuis 1926
www.fournier-pere-fils.com