



14 MAI 2025 GASTRONOMIE

Les cuvées Terroirs 2023 du Domaine Fournier Père & Fils

Le terroir de Sancerre, situé dans la vallée de la Loire, est réputé pour ses vins blancs issus du Sauvignon Blanc, ainsi que pour ses rouges et rosés produits à partir du Pinot Noir. Son terroir unique repose sur trois types de sols principaux, chacun apportant des caractéristiques distinctes aux vins.

C'est **Damien Laurent**, l'œnologue du *Domaine Fournier*, qui façonne depuis 13 ans 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. »

<https://itartbag.com/les-cuvees-terroirs-2023-du-domaine-fournier-pere-fils/>

Les cuvées Terroirs 2023



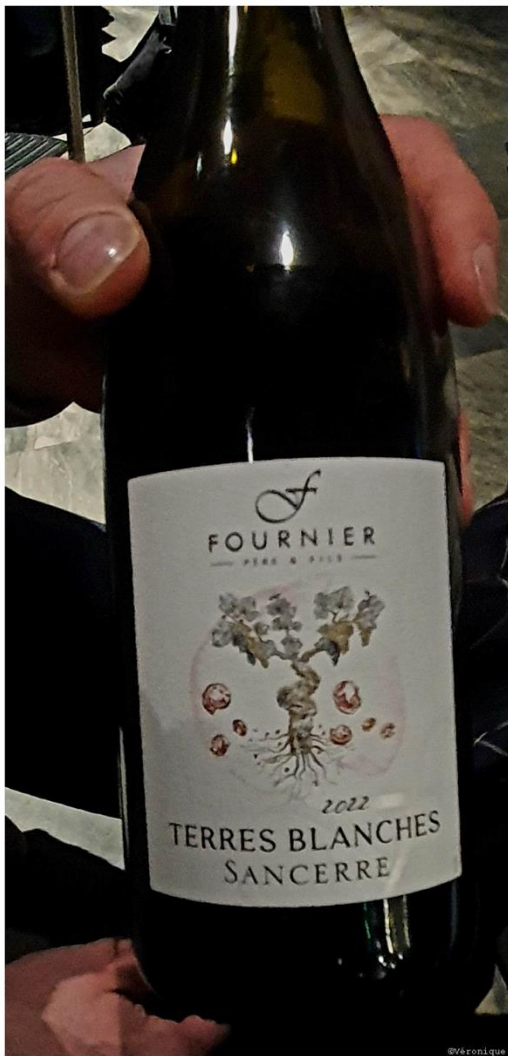
@Véronique Spahis

Les Terres Blanches (Argilo-calcaires) = puissance et rondeur

Situées principalement à l'ouest de l'appellation. Sols riches en marnes kimméridgiennes (calcaire mélangé à de l'argile et des fossiles marins). Effet sur le vin : apporte de la rondeur, du gras et du volume aux vins blancs, avec une grande capacité de garde.

En blanc : 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

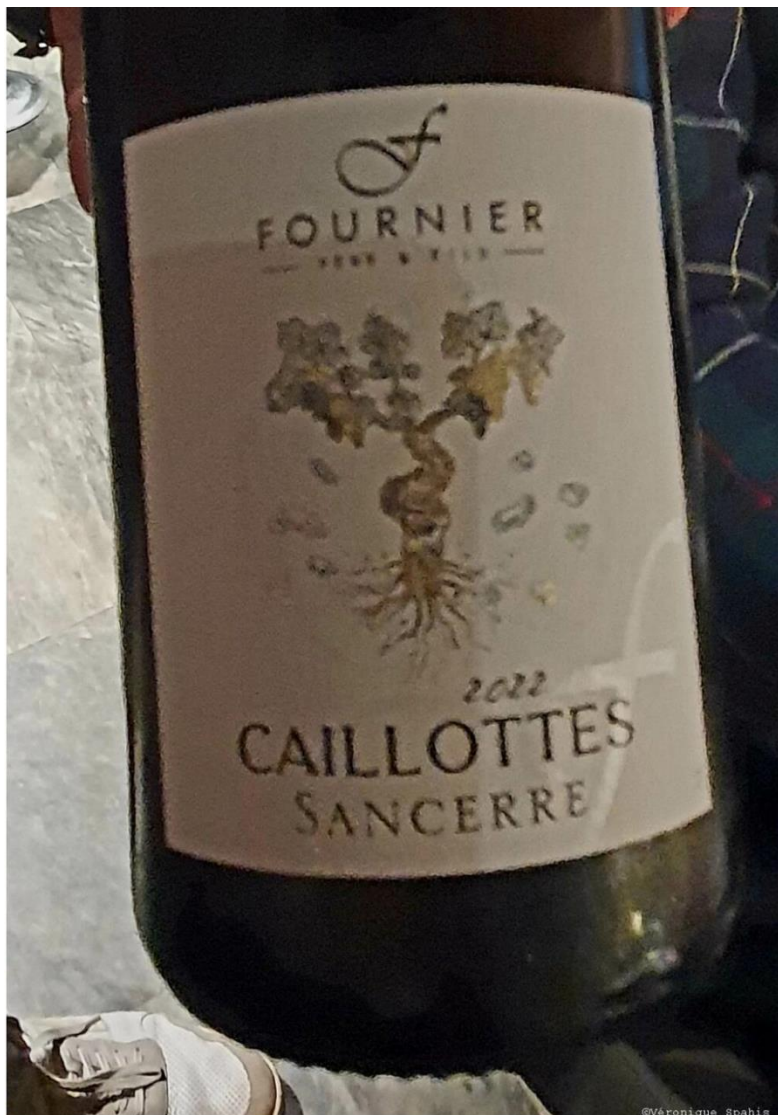
En rouge : La robe est rouge pivoine. Le nez, complexe, marie des notes de rose et d'aubépine avec des fruits rouges et noirs ainsi que du poivre noir. La bouche est souple, délicatement structurée par des tannins fins, avec un très bel équilibre de saveurs entre les fruits noirs et l'umami. La finale,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



Les Caillottes (Calcaires durs) = finesse et vivacité.

Présents sur les coteaux bien exposés et en altitude. Sols très pierreux, pauvres en matière organique, avec une bonne capacité de drainage. Effet sur le vin : vins blancs élégants, fins, vifs et aromatiques, avec une belle pureté et une expression intense du Sauvignon.

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.



Les Silex = minéralité et complexité.

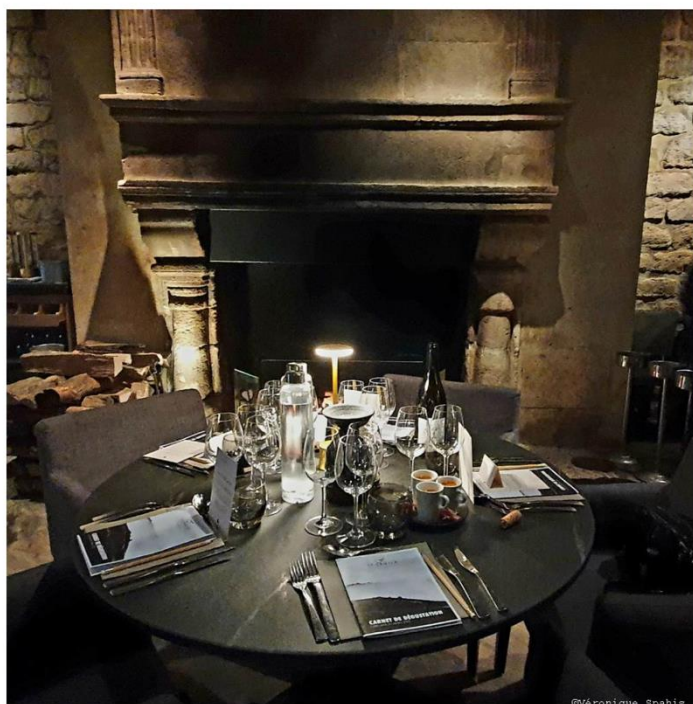
Concentrés à l'est de l'appellation, notamment autour de Ménétréol-sous-Sancerre. Composés de sols riches en silice, avec des fragments de silex. Effet sur le vin : apporte une minéralité marquée, des arômes fumés typiques et une belle tension en bouche. Les vins issus de ces sols sont souvent plus austères jeunes, mais dotés d'un excellent potentiel de vieillissement.

La robe est pâle à reflets blancs. Le nez, expressif, convie la fleur d'oranger, le pamplemousse et les fruits exotiques le tout surliné 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



Quoi de mieux qu'une dégustation pour découvrir ces vins ?

C'est à l'*Atelier Maître Albert* (1 Rue Maître Albert, 75005 Paris) que l'œnologue du Domaine, Damien Laurent, a travaillé avec le chef Guy Savoy autour d'un repas en accords mets et vins.



Des cuvées Terroirs 2023 bien sûr mais aussi des cuvées des années précédentes qui révèlent leur potentiel de vieillissement.

Des *Sancerre Blanc Silex* 2023, 2022, 2021 pour accompagner des amuse bouches



Des Sancerre Blanc Caillottes 2023, 2022, 2016 avec l'entrée saumon gravlax, saveurs agrumes



Des Sancerre rouge Terres Blanches 2022, 2019 en union parfaite avec le Magret de canard à la broche, gratin d'épinards et champignons & gratin dauphinois

Des Sancerre Blanc Terres Blanches 2023, 2022, 2015 en osmose avec le choco praliné feuilleté sorbet cacao

Un voyage gustatif et œnologique qui reste longtemps en mémoire...

Domaine Fournier Père & Fils, Route de la Garenne – Chaudoux Verdigny 18300 Sancerre

<https://www.fournier-pere-fils.com/>

Les vins sont en vente chez les cavistes, dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus (Sancerre et St-Aignan) et sur le site www.tresorsdebacchus.com

Photos : **Véronique Spahis**