



KISS MY CHEF

La gastronomie en France

avril 23, 2025 // [BLANCS](#)

La Cuvée Silex 2023 du Domaine Fournier, minérale et complexe



Terres Blanches, Caillottes et Silex, les cuvées Terroirs du Domaine Fournier expriment à merveille les typicités des sols dont elles sont issues. En digne expression de son terroir d'origine, la Cuvée Silex 2023 puise sa minéralité dans un sol riche en silice. Le reste de la magie est opérée par une sélection et une vinification, précises, pour apporter au vin tout sa profondeur et sa complexité.

Le terroir Silex produit des vins recherchés pour la finesse et la puissance de leur minéralité. La Cuvée Silex 2023 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.

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.



« 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 Lauren, œnologue

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.

Salivante à l'apéritif avec des palourdes au curry, des barquettes d'endives au chèvre et saumon fumé, des verrines de mousse de mangue aux crevettes ou un carpaccio de Saint-Jacques au citron vert, la Cuvée Silex 2023 accompagne aussi parfaitement les plus jolis plats iodés ou des volailles finement relevées d'agrumes.

Proposez-la par exemple avec un carpaccio de homard aux agrumes, des langoustines poêlées au citron, une dorade en papillote au pamplemousse rose, une volaille rôtie au gingembre et curry

<https://kissmychef.com/articles/vins-spiritueux/vins/regions/loire/la-cuvee-silex-2023/>

