



14

TERROIR

FOCUS

VINS DE SANCERRE

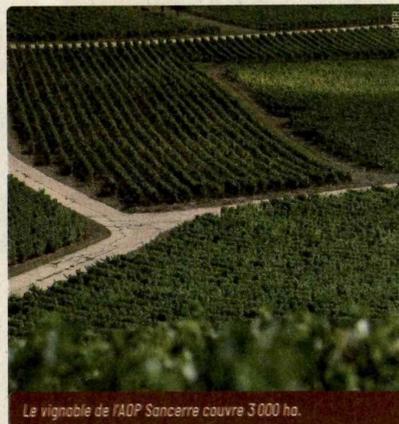
Domaine Fournier Père & fils révèle ses terroirs



L'année prochaine, le Domaine Fournier Père & fils fêtera ses 100 ans. Racheté il y a dix ans par Joost de Willebois, il développe désormais avec ses cuvées terroir des sélections parcellaires qui révèlent la richesse de la palette d'expressions de l'AOP Sancerre.

Les vins de Sancerre ont toujours été mis en vedette dans les brasseries. Les blancs expriment à merveille les arômes de fleurs blanches et d'agrumes du sauvignon sur les fruits de mer. Ils peuvent aussi revenir au moment du fromage pour accompagner les chèvres. Les rouges ne manquent pas d'originalité. Avec leurs tonalités bien marquées de fruits rouges, ils offrent un large spectre d'accords mets-vins. Cette AOP ligérienne est la seule, avec menetou-salon, à utiliser le pinot, cépage bourguignon par excellence, pour ses rouges. Sancerre (Cher) est positionné à la limite de la région bourguignonne. De l'autre côté de la Loire, sur la rive droite, le vignoble de pouilly-fumé est situé dans la Nièvre. Les premières vignes bourguignonnes sont situées à moins de 100 km de là.

L'influence bourguignonne n'est pas seulement géographique et ampélographique. Dans une histoire assez récente, nombre de vigneron venus de Bourgogne se sont intéressés à ce vignoble. Damien Laurent, œnologue passé par Bordeaux, qui vinifie depuis 13 ans les vins du Domaine Fournier Père & fils, est fasciné par le dynamisme des vignerons de Sancerre : « Il y a ici une volonté d'investissement permanent dans l'outil de production. » Certains acteurs viennent même de plus loin. Ainsi, le vignoble Fournier Père & fils a été racheté il y a une dizaine d'années par Joost de Willebois, homme d'affaires néerlandais et ancien président de la Bourse d'Amsterdam. Passionné par les vins, et notamment par les grands blancs de cette région, il a ainsi mis la main sur un vignoble de 39 ha opérant sur les trois appellations de la région : pouilly fumé, menetou salon et surtout sancerre. Le domaine s'inscrit lui-même dans une entité plus large,



Le vignoble de l'AOP Sancerre couvre 3 000 ha.



Joost de Willebois a racheté le Domaine Fournier il y a dix ans.

le vignoble Joost de Willebois, qui rayonne jusqu'en Touraine et se positionne comme « un spécialiste du sauvignon blanc ».

Le Domaine Fournier Père & fils, à Verdigny, a été créé en 1926. Son existence précède de dix ans la naissance de l'AOP Sancerre. Avant son rachat en 2015, le domaine jouissait déjà d'une excellente réputation, comme le reconnaît Damien Laurent. Mais sous la présidence de Joost de Willebois et la direction de Frédéric Jacquet, le domaine a souhaité aller plus loin encore dans la déclinaison de l'expression de ses terroirs.

L'ÉVENTAIL DES TERROIRS

Ainsi, la cuvée de base du domaine, Les Belles vignes, assemble le sauvignon blanc de différentes parcelles. Cette offre est complétée par des cuvées village et, en haut de la hiérarchie, des sélections parcellaires avaient été isolées depuis plusieurs années. Cette sélection cadastrale s'inspire des Climats de Bourgogne

et préfigure l'élargissement de la notion de crus aux appellations ligériennes. Les Monts damnés expriment ainsi l'expression d'un sol argilo-calcaire. Clos du roc provient d'un sol de pur silex, alors que les Bouffants, plus expressif, est issu d'un sol calcaire. « Depuis 2021,

explique Damien Laurent, nous avons décidé de procéder à une sélection plus rigoureuse en isolant des terroirs à fort potentiel. » C'est ainsi que les cuvées Terres blanches, Caillottes et Silex ont vu le jour. Il s'agit de parcelles plus réduites, dont la production annuelle évolue entre 5 000 et 20 000 bouteilles. Ces cuvées dites de terroir, illustrent la diversité, mais aussi la complexité de l'AOP Sancerre blanc, qui ne doit pas être simplement réduite à son approche aromatique caractéristique.

Caillotte, plus solaire, illustre peut-être davantage ce profil classique. La cuvée Silex, précoce, révèle en revanche une tension et une minéralité étonnantes. Quant à la cuvée Terres blanches, issue d'un terroir plus tardif, elle exprime une aromatique plus fermée et discrète, mais affirme au fil des ans un étonnant potentiel. Fait notable, cette dernière cuvée est déclinée en sancerre rouge avec une expression inédite... du pinot noir. ●

JEAN-MICHEL DÉHAIS