



Paris Frivole

Vins

La cuvée Silex 2023, un millésime issu des cuvées Terroir du Domaine Fournier

rédigé par Paris Frivole | 29 April 2025



Avec l'arrivée du printemps, la nature s'éveille et les vignobles se parent de mille promesses, annonçant le retour des cuvées fraîches et élégantes. À Sancerre, dans la magnifique vallée de la Loire, le terroir s'exprime avec une richesse rare. Réputé pour ses vins blancs vifs et aromatiques issus du Sauvignon Blanc, Sancerre charme également avec ses rouges et rosés fins élaborés à partir du Pinot Noir. Ce terroir d'exception repose sur trois types de sols emblématiques – les terres blanches, les caillottes et les silex – qui confèrent à chaque vin une personnalité unique : minéralité tranchante, finesse florale ou rondeur fruitée.

Le 15 septembre 2023, les grappes de cette parcelle précoce ont été cueillies à l'aube de leur maturité, poussées vers l'excellence par les éclats de silex chauffés par l'été. Ce sol vibrant, riche en pierre et en mémoire, imprime sa signature dès les premiers instants : les jus frôlent leurs lies fines dans une étreinte silencieuse, révélant peu à peu les secrets du terroir. La fermentation, conduite à basse température, s'étire lentement, comme un souffle mesuré qui préserve l'essentiel. Huit mois d'élevage sur lies, ponctués de discrets brassages, affinent la texture et dévoilent toute la tension minérale de cette cuvée.



À l'œil, une robe pâle aux reflets cristallins. Au nez, un jardin suspendu : fleur d'oranger, zeste de pamplemousse, fruits exotiques, le tout porté par une nuance fumée, signature du sol de silex. La bouche, tendue et précise, déroule une trame d'agrumes éclatants, ciselée comme une pierre fine, avant de s'éteindre lentement sur une amertume subtile, longue et salivante.

À table, cette cuvée épouse avec noblesse les chairs délicates des crustacés, le raffinement d'un homard ou les saveurs marines d'un poisson en sauce. Sa minéralité exalte chaque accord, dans une danse harmonieuse entre la terre et la mer.

Depuis plus de treize ans, Damien Laurent insuffle son expertise d'œnologue au Domaine Fournier Père et Fils, où il façonne avec précision les cuvées Terroirs. Artisan du goût et interprète du sol, il s'engage à révéler l'âme de chaque parcelle, en harmonie avec les cépages et le climat. Son travail débute à la vigne, avec une sélection rigoureuse des terroirs les plus prometteurs. À la vendange, il capte l'instant juste, celui où le raisin atteint son parfait équilibre. En cave, chaque étape est pensée pour respecter l'expression naturelle du fruit : fermentations soignées, souvent avec des levures indigènes, et élevages sur-mesure – en cuve, en fût ou en amphore. Du choix des assemblages à l'élevage final, chaque geste vise à

A propos : Le Domaine Fournier Père & Fils, fondé en 1926 dans le hameau viticole de Chaudoux, situé sur la commune de Verdigny, est implanté au cœur du prestigieux vignoble de Sancerre. Niché entre la Loire et le Pays Fort, sur le plateau de la Sologne, il s'étend sur 39 hectares, répartis en 165 parcelles disséminées sur les collines et versants des appellations Sancerre, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon. Attaché au respect des terroirs, de la vigne et de l'environnement, le domaine met un point d'honneur à cultiver ses sols de manière raisonnée. Il bénéficie ainsi d'un accès privilégié aux meilleurs terroirs de ces trois prestigieuses appellations.

Le Domaine Fournier Père & Fils sublime le potentiel de ses terroirs et invite à une véritable exploration à travers ses gammes : Cuvées Parcellaires, Terroirs, Villages et Appellations. Cette démarche d'identification et de mise en valeur des sols est une quête passionnante, un aboutissement qui motive et inspire l'ensemble des équipes.

Depuis juin 2021, le Domaine Fournier Père & Fils est certifié «Vignerons Engagés», le premier réseau RSE de la filière viticole. Ce label rassemble et accompagne les producteurs dans une démarche de développement durable, en s'appuyant sur la norme ISO 26000 et une évaluation réalisée par l'AFNOR. Il intègre les enjeux environnementaux, sociaux et économiques, de la vigne jusqu'au verre. Derrière cette certification, près de 6 000 vignerons et salariés s'engagent chaque année pour produire 1,6 million d'hectolitres, représentant 5 % des volumes de vin en France.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur : <https://vignerons-engages.com>

<https://paris-frivole.com/la-cuvee-silex-2023-un-millesime-issu-des-cuvees-terroir-du-domaine-fournier/>