



Picolino.fr

À Sancerre, la pierre parle dans le verre

by fabrice gil • rédacteur-en-chef — 23 avril 2025

Sur les coteaux baignés de soleil du Sancerrois, le vin se lit dans les strates du sol. À l'est de l'appellation, autour de Ménétréol-sous-Sancerre, les fragments de silex façonnent des vins blancs tendus, vibrants, presque austères, mais promis à une longue vie. Dans les caves du Domaine Fournier Père & Fils, l'œnologue Damien Laurent veille à ce que cette signature minérale trouve pleinement sa voix.

Ici, à Saint-Gemme, les vignes ont les pieds dans la roche. Et pas n'importe laquelle. Le sol craque sous les pas, hérissé de silex éclatants qui captent la lumière et la chaleur. « Ce sont de véritables capteurs solaires naturels », explique Damien Laurent, œnologue au Domaine Fournier Père & Fils. Depuis plus de treize ans, il travaille à révéler ce que la terre a à dire.

À découvrir

Le Sancerre Silex 2023, dernière cuvée du domaine, illustre cette philosophie. Le raisin, cueilli tôt, le 15 septembre dernier, provient presque entièrement du lieu-dit Moulin Grangier, une parcelle exposée plein sud et hérissée de pierres.

C'est un terroir très précoce. On est souvent les premiers à vendanger ici

confie-t-il, entre deux dégustations en cave.



Dans le verre, la robe est pâle, presque cristalline. Au nez, le pamplemousse flirte avec la fleur d'oranger, et cette pointe fumée trahit la présence du silex. En bouche, le vin tranche, précis, presque tranchant. Une tension rare. « Le silex donne cette minéralité, cette austérité aussi. Ce sont des vins qui vieillissent merveilleusement bien, mais qui demandent du temps », ajoute Laurent.

Le vin comme cartographie du sol

Sancerre, ce n'est pas qu'un nom sur une étiquette. C'est un patchwork géologique fascinant : trois grands types de sols se partagent le territoire – caillottes calcaires, marnes kimméridgiennes, et silex.

C'est cette diversité qui fait toute la richesse des vins sancerrois

rappelle-t-il.

Un même cépage, le Sauvignon Blanc, mais des expressions radicalement différentes selon la roche sous les racines.

Le Domaine Fournier, fondé en 1926 à Verdigny, en a fait sa spécialité. Avec 165 parcelles réparties sur 39 hectares, il compose chaque année une véritable carte sensorielle du vignoble. Les cuvées « Terroirs », dont le Silex est l'étendard, racontent chacune une histoire différente. « On ne vinifie pas, on traduit le sol », résume l'œnologue.

Au-delà de la quête du goût, il y a une autre exigence. Depuis 2021, le Domaine Fournier est certifié « Vignerons Engagés », un label qui récompense les domaines inscrits dans une démarche de développement durable. Respect des sols, pratiques raisonnées, impact social...

Le vin n'est pas qu'un produit. C'est un lien avec un territoire, un climat, une époque

conclut Damien Laurent.

La cuvée Silex 2023 n'est pas un vin de soif. C'est un vin de silence, de lente dégustation, un vin qu'on écoute autant qu'on boit. Et si l'on tend bien l'oreille, peut-être entendra-t-on, dans la finale longue et tendue, le murmure de la pierre. *Servir frais à 11° C. Prix : 31,25 € au domaine*

<https://picolino.fr/a-sancerre-la-pierre-parle-dans-le-verre/>

