



PAR SENIORACTU.COM | Publié le 06/05/2025

Domaine Fournier Père et fils : le Sancerre par excellence

On ne présente plus le domaine Fournier. Tous les amateurs de Sancerre ont, un jour ou l'autre, apprécié les vins d'une maison qui fait partie de l'histoire de Sancerre. Créée en 1926 dans la commune de Verdigny, la maison Fournier est aujourd'hui intégrée au groupe de Villebois.



Du haut de la colline du village de Sancerre, on domine les appellations de Sancerre, de Pouilly-Fumé et de Menetou-Salon.

Ce sont 39 hectares répartis en 165 parcelles qui sont le terroir magique de ces appellations réputées dans le monde. Une situation exceptionnelle qui permet au domaine Fournier de travailler sur des terroirs, mais aussi, sur des cuvées parcelles.

On retiendra également que les derniers millésimes du domaine Fournier viennent de changer leur identité visuelle en adoptant de nouvelles étiquettes. Un papier élégant à la texture soutenue, un lettrage classique et sobre et surtout une belle illustration d'un pied de vigne entouré de minéraux fossilisés qui varient selon les terroirs d'origine.

Les informations -importantes- figurent sur une contre étiquette bien documentée en français et anglais avec une carte du terroir. Au-delà d'un simple étiquetage, c'est l'histoire du vin que l'on visualise.

Le Domaine Fournier dispose d'une gamme de deux blancs et d'un rouge. Chacun de ces vins provenant d'un terroir différent.

Le rouge Les Terres Blanches aux vignes situées sur une terre argilo-calcaire est un vin rond, gras et puissant qui se distingue par une belle capacité de garde, Les Caillottes est sur un terrain calcaire dur qui apporte vivacité et finesse tandis que Les Silex est un blanc minéral aux arômes typiques.

Pour cette cuvée 2023, ce Silex offre une robe pâle aux reflets nacrés. Le nez est frais avec une note d'agrumes. Il est un prélude à une bouche charnue et grasse qui se termine dans une longueur qui semble sans fin.

Ce vin sera parfait avec un homard ou une sole. Un vin qui peut également constituer un fond de cave. 31€ chez les cavistes ainsi qu'aux Trésors de Bacchus.

Toujours en Sancerre, mais cette fois avec le Silex blanc du millésime 2022. Une robe pâle avec des reflets nacrés légèrement verts, le nez mêle à la fois des parfums d'agrumes à l'âpreté du cassis.

En bouche, la minéralité du Silex s'accorde parfaitement avec quelques notes citronnées dans une belle fraîcheur typique des blancs de Sancerre. Une tonalité de pierre à fusil qui s'accorde parfaitement avec des fruits de mer ou des asperges. 31€ chez les cavistes.

En Sancerre encore, la cuvée Caillottes 2023 provient de parcelles où le sol calcaire est dominant offrant ainsi aux amateurs un vin radicalement différent des autres cuvées.

Moins minéral, voilà un vin aux sensations aromatiques. Une robe pâle et délicate. Une délicatesse que l'on retrouve dans un nez de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques.

En bouche, on est immédiatement séduit par une attaque fruitée de poire. Equilibrée et aromatique, cette cuvée offre une finale longue dominée par la fraîcheur. Un vin parfait avec des plats d'été épicés. 31€ en cavistes.

S'il y a une chose à ne pas oublier dans les vins de Sancerre, ce sont bien les rouges. Avec ce Terres Blanches 2022, le Domaine Fournier nous propose l'un des meilleurs exemples que l'appellation Sancerre puisse offrir en rouge.

Issu de parcelles argilo-calcaires cette cuvée est une véritable gourmandise. On aime sa robe rubis digne des meilleurs pinots noir mais surtout c'est son nez qui est une véritable invitation à sa découverte : les petits fruits rouge et aussi la mûre et le cassis avec une touche épicée.

Complexe mais séducteur, ce nez nous introduit vers une bouche élégante et souple, des tanins délicats, c'est encore les petits fruits noirs qui se révèlent en premier. Long en bouche, ce Terres Blanches 2022 du Domaine Fournier nous offre le meilleur de Sancerre.

Idéal avec une viande rôtie à la broche et un gratin dauphinois. Un vin de gastronomes gourmands. 31,65€ chez les cavistes.

Joël Chassaing-Cuvillier