

SHOWCASE

Été 2025

MAGAZINE



| ACCORDS METS&VINS

Poissons&Fruits de Mer



1868 Blanc 2023,
Château Beaulieu, 55 €

Clos Val Bruyère, Cassis,
Château Barbanau, 19,50 €

Les Boussicaux Blancs,
Domaine Perréal, 22 €

Awa, Saké pétillant,
Hakkaisan, 70 €

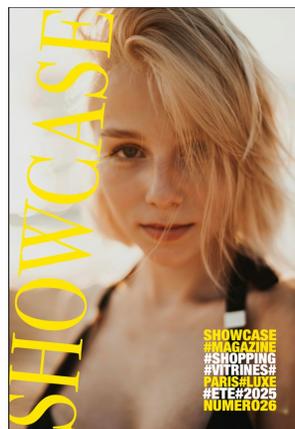
Château de France,
Pessac-Léognan 2024, 27,60 €

Sancerre Blanc Silex 2023,
Domaine Fournier, 31,65 €

SHOWCASE

Été 2025

MAGAZINE



Cuvée Audace Bio 2017,
Champagne Chassenay d'Arce, 42,30 €

Domaine La Bouche du Roi
La Voie Royale, Chardonnay 2023, 110 €

Alto 2023, Château Cantenac
Brown, 28 €

Immémorial 2016, Sainchargny,
Crémant de Bourgogne, 20 €

Pouilly Fumé 2024,
J. de Villebois, 20,40 €

Domaine des Mariniers
Pouilly Fumé 2023 bio,
Maison Joseph Mellot, 22,50 €

FOCUS

Récits de terroirs

Terroir stories

À Verdigny, au cœur de l'appellation Sancerre, se trouve Le Domaine Fournier Père & Fils. Une Maison qui s'emploie à faire vivre l'identité des terroirs au travers de chacune de ses créations.

In Verdigny, at the heart of the Sancerre region, lies Domaine Fournier Père & Fils. A winery dedicated to bringing the identity of its roots to life through each of its creations.



Terrien, c'est sans conteste l'adjectif qui convient au Domaine Fournier Père & Fils. Œnologue du domaine depuis plus de treize ans, Damien Laurent incarne le respect des sols et l'attention aux détails. Il imagine chaque vin comme un récit de terroir et privilégie les fermentations lentes et les assemblages millimétrés. Sous sa houlette, les vins du domaine gagnent en précision, en complexité et en émotion.

Symphonie géologique

L'œnologue a ainsi imaginé chacun de ses vins à partir des sols qui, millésime après millésime, racontent une histoire singulière. Les Terres Blanches, riches en marnes kimméridgiennes, offrent au vin puissance, volume et grande garde. Les Caillottes, tout en finesse, livrent des blancs vifs et cristallins. Enfin, le Silex, imprime une signature minérale et fumée.

De l'importance de l'étiquette

Cet été, le domaine a opéré une refonte de ses étiquettes. Chaque détail visuel a été pensé pour évoquer la singularité des parcelles : les textures rappellent la minéralité des sols calcaires, argileux ou silex, tandis que les couleurs subtiles traduisent l'influence du climat et l'empreinte du cépage. Un design simple et épuré qui rend hommage à l'authenticité des créations.

"Land" is undoubtedly the word that best describes Domaine Fournier Père & Fils. The estate's oenologist for over thirteen years, Damien Laurent has embodied respect for the soil and attention to details. He imagines each wine as a story of its terroir and favors slow fermentation and precise blends. Under his leadership, the estate's wines has gained in precision, complexity and emotion.

Geological symphony

Thus, the oenologist has created each of his wines based on the soils, which, vintage after vintage, tell a unique story. The Terres Blanches, rich in Kimmeridgian marl, give the wine power, volume and great aging potential. The Caillottes, full of finesse, delivers lively and crystalline white wines. Finally, the flint imprints a mineral and smoky signature.

The importance of the label

This summer, the estate redesigned its labels. Every visual detail was designed to evoke the uniqueness of the plots : the textures recall the minerality of the limestone, clay or flint soils, while the subtle colors reflect the influence of the climate and the imprint of the grape variety. A simple and refined design that pays tribute to the authenticity of the creations.



SHOWCASE

Été 2025

MAGAZINE



FOOD&WINE PAIRING

The world of Cheese



Touraine Sauvignon Blanc 2024,
J. de Villebois, 10,50 €

Crozes Hermitage Blanc 2023,
Maison Pichon Père et Fils, 27 €

Cassis Blanc,
Domaine de la Ferme Blanche, 19 €

Héritage Blanc 2023,
Château de Nages, 14,90 €

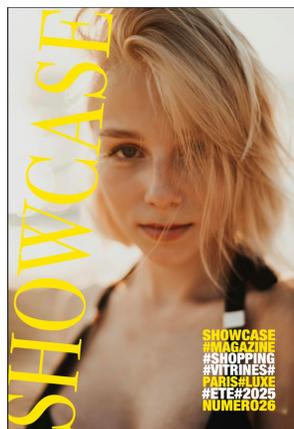
Bandol Rosé Tradition,
Domaine de L'Olivette, 17,80 €

Costières de Nîmes, Elégance Blanc,
Château Beaubois, 14 €

SHOWCASE

Été 2025

MAGAZINE



FOOD&WINE PAIRING

Ice-creams & Fruit desserts

100% sans alcool

Classique Orange Spriz/
Hugo Spritz/Lemon Spritz,
3,95 € le pack de 4 bouteilles identiques.

Fav0%rite Sparkling Rosé,
Château de Saint Martin, 26,40 €

Le Rendez-Vous, Muscat pétillant,
Famille Fabre, 11,50 €

Pinot Noir sans alcool (-0,5%),
Divin Vigneron, 16,50 €

Spiced Gold 0,0%,
Captain Morgan, 10,95 €

