

Trois jolis blancs pour des accords de printemps, des asperges aux fruits de mer

Publié par [Patricia de Figueiredo](#) le 3 avril 2025

Notre sélection de Blancs pour le printemps permet de bien s'accorder avec les asperges, les fruits de mer, avec trois cuvées de trois domaines. [Patricia de Figueiredo](#) a le plaisir de partager sa récente découverte, le [muscadet de la Maison aux alouettes](#) et de confirmer la qualité de deux maisons déjà bien connues des lecteurs de Singular's : Le [domaine Fournier père et fils](#) avec leur *Caillottes 2023*, et [La Tour boisée](#), de [Jean-Louis Poudou](#) avec son *Saint-Sernin 2023*.

Sancerre, *Caillottes 2023*

La cuvée *Caillottes 2023* est la nouveauté de la [domaine Fournier père et fils](#) dont le propriétaire, **Joost de Willebois**, a repris le domaine il y a 10 ans. Il a gardé à ses côtés, **Damien Laurent**, l'œnologue depuis 13 ans sur ces terres.

Parmi les trois terroirs que possèdent le domaine (*Sillex*, *Caillottes* et *Terres blanches*), c'est sur la cuvée *Caillottes 2023 Sancerre Blanc AOP* que nous avons jeté notre dévolu. Les *Caillottes* sont de petites pierres calcaires du Kimméridgien mélangées à l'argile.

“ La récolte a eu lieu le 18 septembre 2023. Élevage sur lies pendant 2 à 3 mois. Pas de fûts bois pour préserver tous les arômes du raisin.



Joost de Willebois, propriétaire du Domaine Fournier photo DR

Un vin très expressif sur les fruits jaunes pêches, poires mais aussi plus exotiques comme l'ananas, la citronnelle.

Il s'accorde parfaitement avec des asperges sauce mousseline ou vinaigrette à l'orange ou à un saumon façon gravalax, saveurs agrumes comme le préconise Guy Savoy.

Sinon on peut aussi préférer le millésime 2022, plus gourmand sur les fruits confits qui fera la aussi merveille sur un saumon ou un chèvre.

31,25€

<https://singulars.fr/trois-jolis-blancs-pour-des-accords-de-printemps-des-asperges-aux-fruits-de-mer/>