



# KISS MY CHEF

Le magazine d'actualités gastronomiques

<https://kissmychef.com/chaud-devant/le-nectar/producteurs-le-nectar/les-cuvees-villages-du-domaine-fournier>

[INFO BRÛLANTE](#)

[L'OEUF OU LA POULE](#)

[L'EAU À LA BOUCHE](#)

[NECTAR](#)

[SOUS CLOCHE](#)

[LA BELLE VIE](#)

[EMPLOI](#)

[NOUVEAUX LIEUX](#)

Producteurs 11 septembre 2020

## DEUX TRÈS BONS SANCERRE BLANC DU DOMAINE FOURNIER POUR LA RENTRÉE



Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Chaud devant!](#) > [Le nectar](#) > [Producteurs](#) > Deux très bons Sancerre Blanc du Domaine Fournier pour la rentrée

Grâce à un vignoble historiquement réparti sur plusieurs communes de l'appellation Sancerre, le Domaine Fournier Père & Fils produit des cuvées reflétant au plus juste l'identité de leur terroir. Les Cuvées Villages du Domaine Fournier font ainsi voyager à travers les différents villages du Sancerrois et font comprendre toutes les nuances du Sauvignon Blanc. Ces vins élégants, aux jolis potentiels de garde, sont parfaits pour terminer l'été.



### Verdigny – La Chaudouillonne 2016

Verdigny est le village où se situe le Domaine Fournier Père & Fils depuis 1926. Le nom de la cuvée «La Chaudouillonne» provient du lieu-dit Chaudoux, berceau de la famille Fournier. Celle-ci est issue d'une sélection de différentes parcelles cultivées sur le terroir Caillottes avec élevage sur lie pendant 10 mois. C'est l'une des cuvées emblématiques du domaine.

De couleur or soutenu, le nez révèle des arômes d'agrumes. L'attaque en bouche est ronde avec une vivacité soutenue. Plein et généreux, le palais révèle une finale qui se prolonge tout en fraîcheur et en finesse.

Servi autour de 11° C, La Chaudouillonne s'accordera à merveille à une Tatin de poire à la fourme d'Ambert, un lapin en gibelote ou encore une poêlée de ris de veau aux cèpes.

Potentiel de garde : 12 ans



### Sury-en-Vaux – L'Ancienne Vigne 2018

Les multiples expositions des différents coteaux de Sury en Vaux en font un terroir très réputé. Les vignes sélectionnées ont entre 35 et 50 ans. Elles permettent de produire des vins plus structurés, plus complexes, plus riches du fait de l'enracinement profond. Les vins sont vinifiés à basse température en cuve séparée avec un élevage sur lie jusqu'en avril. Traditionnellement les vins à Sancerre étaient élevés jusqu'à Pâques, on disait «le vin doit faire ses Pâques», le vin exprimait alors tout son potentiel !

Complexe et intense, le nez est floral avec une dominante de fruits de la passion. En bouche, le vin est tendu, d'une belle vivacité, équilibré avec des arômes de buis et de bourgeon de cassis. Cuvée taillée pour la garde, elle est réputée pour sa régularité, sa souplesse et sa puissance.

Fraîche mais non glacée, cette cuvée aiguise l'appétit et révèle tous ses merveilleux arômes en compagnie d'huîtres, de Saint-Jacques poêlées, de poissons fumés, d'un gravlax de saumon à la betterave ou encore d'un Selles-sur-Cher légèrement affiné.

Potentiel de garde : 10 ans

**Les Cuvées Villages du Domaine Fournier Père & Fils, La Chaudouillonne et L'Ancienne Vigne, sont disponibles chez les cavistes ainsi qu'au caveau du domaine, au prix de 25 €.**

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.