

Cuisine & des Tendances

Cave Déco Epicerie Idées Sortir Ustensiles Voyager Web compil'

Vous êtes ici: Accueil // Cave // Sancerre rouge L'Ancienne Vigne 2018 de Fournier Père & Fils, Bouteille du WE

Sancerre rouge L'Ancienne Vigne 2018 de Fournier Père & Fils, Bouteille du WE

Ecrit par Christophe Hamieau le 16 Oct 2020 | Commentez



Sur les collines du Sancerrois, en Centre-Loire les vins de l'appellation Sancerre font immédiatement penser au blanc que l'on marie délicieusement avec le fameux crottin de Chavignol. Pourtant il existe des rouges qui méritent toute notre attention. L'Ancienne Vigne de Fournier Père & Fils est de ceux-ci. C'est notre bouteille de la semaine.

La maison Fournier Père & Fils a lancé une gamme de vins baptisée les Cuvées Villages, en regard de ces petits bourgs posés sur les collines du Sancerrois, couvertes de vignes, un peu comme on en trouve en Bourgogne.

A Sury-en-Vaux, le village est renommé pour ses collines couvertes de vignes sur un terroir particulièrement favorable au Pinot Noir. Le domaine y possède notamment de vieilles vignes à l'enracinement profond qui offrent plus de concentration et de finesse aux vins.

Ainsi la cuvée village L'Ancienne Vigne 2018 est un Sancerre rouge qui a fait un séjour en fûts de 228L (40%) et en cuves inox (60%). Il est ensuite assemblé et soumis à une filtration légère avant une mise en bouteille 12 mois après la récolte.

Le vin fait honneur au cépage avec son nez de cerise griotte qui donne envie de poursuivre la découverte avec gourmandise. En bouche la promesse est tenue, le fruit croquant est bien là, sur une jolie structure et de la fraîcheur.

Cette Ancienne Vigne fera belle figure sur un filet mignon de porc ou des brochettes de différentes viandes aux beaux jours, elle sera parfaite à l'automne et durant l'hiver avec un réconfortant boeuf bourguignon ou un savoureux osso bucco de veau.

Autour de 20 euros.