

[A la une](#) ♦ [Blog](#)

Le SANCERRE, un vin apprécié au Japon

21 mars 2022



Une fois n'est pas coutume. Ce n'est pas de saké dont il s'agit ici, mais de Sancerre, et plus particulièrement du Domaine FOURNIER.

Jeudi 17 mars, une dégustation de son millésime 2021 et d'une sélection de cuvées d'exception a eu lieu au RECH. Cette institution, spécialisée dans les fruits de mer et le poisson, reprise par Alain Ducasse en 2007, est installée depuis mai 2021 dans la Maison de l'Amérique latine (Paris 7^e). Et si les lieux sont dédiés aux pays d'un autre continent, le Japon est bien présent. De superbes gyotaku signés Jean-Pierre Guilleron, ornent les murs, ainsi que des assiettes en fibre de roseau de Shinichiro Ogata.

Mais revenons au Sancerre et à ce déjeuner en présence de Joost de Willebois, directeur général du Domaine Fournier, de Frédéric Jacquet, œnologue et directeur d'exploitation, et de Damien Laurent, responsable de cave. Après la Cuvée des Belles vignes 2021, La Chaudouillone 2017 et ses arômes de fruits confits, amande et épices accompagnait un carpaccio de mullet, poutargue et criste marine. Ont suivi deux cuvées dites « parcelaires » : Les Bouffants 2020, avec des Saint-Jacques de Port-Bessin, artichauts et cascara de café ; et Les Monts Damnés 2020 sur le fameux camembert Rech. En dessert, un Sancerre Rosé avec un sorbet pomme/basilic, et du fenouil cuit et cru sur un sablé breton.

Cette dégustation nous a permis de découvrir les nuances aromatiques des vins du Domaine Fournier qui s'étend sur 39 hectares, morcelés en 165 parcelles, et offre une grande diversité de sols, coteaux et exposition. Bien qu'on ne puisse comparer le saké et un vin de Sancerre, la finale fraîche et minérale des Belles Vignes 2021 n'est pas sans nous rappeler de récentes dégustations autour des accords sakés/fruits de mer, et nous ramène à une certaine communauté de plaisir et d'émotion engendrées par une même passion de la tradition, du goût et du savoir-faire. Peut-être est-ce aussi la raison pour laquelle les vins du Domaine Fournier sont si appréciés au Japon et ne demandent qu'à s'inviter davantage, en France, à la table des chefs japonais.

<https://www.fournier-pere-fils.com/>





<https://francesushi.fr/le-sancerre-un-vin-apprecie-au-japon/>