

Vins & Spirits

# Les Sancerre Les Belles Vignes AOP 2022, la fierté du Domaine Fournier Père et Fils

Auteur : Patricia de Figueiredo

Article publié le 24 avril 2023

Connu des amateurs, Le **Domaine Fournier Père & Fils** propose ses cuvées appellations « *Les Belles vignes* », en phase avec ce terroir du Grand Sancerrois. En blanc, rosé et en rouge, ces crus AOP restent la référence de la maison. Ils sont prêts pour agrémenter les tables des premiers beaux jours. Patricia de Figueiredo a dégusté le millésime 2022.



Le vignoble du Domaine Fournier Père et Fils à Verdigny Photo Domaine Fournier

## Au cœur de l'appellation Sancerre



Jean François Lefebvre chef de culture du  
Domaine Fournier Photo Domaine Fournier

Créé en 1926, le **Domaine Fournier Père & Fils** sur la commune de Verdigny s'étend sur 39 hectares, divisés en 165 différentes parcelles avec d'autres appellations comme Pouilly-Fumé et Menetou-Salon.

Aujourd'hui le propriétaire **Joost de Willebois** s'est entouré d'une solide équipe : **Jean-François Lefebvre**, chef de culture, des œnologues **Damien Laurent**, responsable de cave, et **Frédéric Jacquet**, directeur d'exploitation. Un grand travail collectif est entrepris sur les sols et leurs qualités pour donner aux Sancerre du Domaine toute la typicité de son terroir, sans utilisation de produits de chimie de synthèse.

*L'histoire du domaine Fournier Père et Fils se confond avec celle du sancerre.  
Nous avons partagé les premiers instants de l'appellation.  
Nous sommes depuis de toutes ses excellences.  
Jean-François Lefebvre, chef de culture*

## La certification **Vignerons engagés**

Depuis juin 2021 le domaine a été certifié **Vignerons engagés** qui est le 1<sup>er</sup> réseau RSE de la filière vin.

*Le Domaine Fournier Père et Fils porte un projet éco-responsable et durable.*

*Les Vignerons Engagés nous permettent d'avoir une vision à 360° sur nos activités et notre impact environnemental.*

*C'est la certification la plus adaptée aux demandes actuelles et aux défis de demain.*

**Frédéric Jacquet, directeur d'exploitation**



Paysage de vignes en vendanges dans le  
Sancerre Photo Domaine Fournier

## Les cuvées d'appellation de références Sancerre Les Belles vignes AOP

Pour les trois crus AOP présentés à notre dégustation, **Damien Laurent** déclare : « Les fermentations se passent très bien et les dégustations régulières nous confirment jour après jour le superbe potentiel du millésime. »

### Sancerre Blanc Les Belles Vignes AOP 2022

Cette cuvée est la quintessence du domaine Fournier et de l'appellation Sancerre. Il est issue de trois parcelles ( Terres Blanches, Silex, Caillottes). Nous avons une belle robe jaune pâle et au nez les agrumes explosent tandis qu'en bouche, les notes de pêches, de poires, d'ananas. Le côté « Pierre à Silex » se retrouve aisément ce qui lui confère une préférence à s'accorder sur des poissons grillés ou meunière ou encore des asperges au parmesan.

20,45 €

### Sancerre Rosé Les Belles Vignes AOP 2022

Ce pinot noir issu de vignes âgées de 10 à 30 ans. Une belle couleur pamplemousse rose, des arômes qui évoquent les fruits d'été. Il s'accorde aussi sur des poissons mais s'envole vers la cuisine ensoleillée, tel un tagine au citron et olives, ou encore des desserts aux fraises.

Il fait partie de l'association Rosés de terroirs

17,80 €



*Les Sancerre Les Belles Vignes AOP*

### Sancerre Rouge Les Belles Vignes AOP 2019

Un Pinot noir de belle envergure issus de vignes plantés sur plusieurs parcelles sur des coteaux légèrement vallonné. Un vin dont les arômes révèlent des fruits rouges éclatants. Les tannins sont souples et la dégustation s'accordera plutôt avec des viandes blanches

20,45 €

**#Patricia de Figueiredo**

<https://singulars.fr/les-sancerre-les-belles-vignes-aop-2022-la-fierte-du-domaine-fournier-pere-et-fils/>