



KISS MY CHEF

Le magazine d'actualités gastronomiques

avril 10, 2023 // VINS

Les Belles Vignes 2022, les élégants Sancerre



Issues d'une année aux conditions climatiques parfois extrêmes, Les Belles Vignes 2022 du Domaine Fournier sont deux élégantes cuvées de Sancerre aux très beaux équilibres qui procurent un grand plaisir à la dégustation.

Très agréables à l'apéritif, Les Belles Vignes 2022 sont également parfaites au cours d'un repas que l'on accompagne aussi d'un Sancerre Rouge Les Belles Vignes 2019. Trois très jolies cuvées à apprécier dès maintenant ou à conserver en cave pour encore de belles années.



Les Belles Vignes, Sancerre Rosé AOP 2022

La cuvée Les Belles Vignes Rosé est issue de vignes de Pinot Noir âgées 10 à 30 ans, plantées sur un terroir de Terres Blanches. Le Pinot Noir se plaît admirablement sur ces collines sancerroises et il atteint facilement la maturité croquante et juteuse recherchée. Ce terroir lui donne une puissance et une complexité rare qui en font un rosé noble.

Sa robe couleur pamplemousse rose laisse présager un nez discret de notes de fruits rouges comme la cerise, la framboise et la fraise. La bouche s'ouvre sur une salade de fruit frais où on retrouve notamment de la pêche de vigne. La fraîcheur et la structure en bouche invitent à passer à table. La finale est longue, sur le fruit, avec une signature délicatement tannique.

Si cette cuvée, servie autour de 9° C, appelle un apéritif au soleil avec des roulés de gambas au jambon cru, elle est aussi très appréciable à table, sur un tajine de poulet au citron et aux olives, un gigot de lotte à l'ail confit ou un tiramisu aux fraises.



Les Belles Vignes, Sancerre Blanc AOP 2022

Issue de parcelles réparties sur les 3 terroirs de l'appellation (Terres Blanches, Silex et Caillottes), la cuvée Les Belles Vignes représente parfaitement l'alliance des terroirs sancerrois. Cette cuvée est très appréciée, surtout pour la force de l'assemblage de ces terroirs qui va combiner leurs caractères propres et les sublimer.

Avec un potentiel de garde de 4 à 8 ans, ce très joli vin blanc dévoile une robe jaune pâle aux reflets blancs. Son nez, discret de prime abord, s'ouvre peu à peu sur des notes de pamplemousse rose, de clémentine, de pomme fraîche et de poire. La bouche est saline, minérale, avec des notes de fruits blancs et d'ananas confit. La finale est longue sur des notes de fruits et d'épices douces.

Servie autour de 9°, cette cuvée s'apprécie avec des huîtres aux poires et à la crème d'échalote, une brouillade d'œuf printanière aux asperges et parmesan, une sole meunière, une aile de raie aux câpres, des pâtes à la chair d'araignée et des fromages de chèvre.



Les Belles Vignes, Sancerre Rouge AOP 2019

Issue du mariage d'une dizaine de parcelles réparties sur les Terres Blanches et des Cailottes, la cuvée en rouge Les Belles Vignes révèle toutes les aptitudes du cépage Pinot Noir sur les terroirs Sancerrois. Les vignes sont plantées sur des coteaux pentus bénéficiant d'expositions multiples.

Ce vin à la robe rubis est enchanteur et gourmand avec un nez de griottes à l'eau de vie et de fruits rouges croquants. En bouche, l'attaque confirme cette gamme aromatique. La structure est accueillante, adossée à des tannins souples, portée par les arômes de framboise et de mûre fraîche.

Avec un joli potentiel de garde de 6 à 10 ans, ce Sancerre rouge accompagne parfaitement des champignons farcis, une épaule de veau confite, des médaillons de porc à la crème, un sauté de lapin façon fafa, une épaule d'agneau aux échalotes confites, un risotto aux lardons et aux fèves.

Les Belles Vignes 2022 du Domaine Fournier Père & Fils sont disponibles chez les cavistes au prix de 20,45 € pour le Sancerre Blanc et 117,80 €, le Sancerre Rosé. Le Sancerre Rouge est vendu au prix de 20,45 € la bouteille.