

avril 14, 2022 // VINS

## **La Chaudouillonne 2017, le Sancerre inspiré par la Bourgogne**



**Cuvée emblématique du Domaine Fournier, La Chaudouillonne 2017 est issue d'une sélection de différentes parcelles cultivées sur le terroir Caillottes. C'est un vin blanc à la très belle intensité aromatique.**

Parmi les très jolis vins de Sancerre élaborés par le Domaine Fournier Père & Fils, La Chaudouillonne 2017 est tout un symbole. Son nom provient du lieu-dit Chaudoux, au cœur du village de Verdigny, berceau de la famille Fournier et fait partie de la collection de 4 cuvées Villages du domaine. Des cuvées aux notes spécifiques et gourmandes, directement inspirées de la Bourgogne.

La Chaudouillonne 2017 est une magnifique expression du terroir Caillottes. Les caillottes sont des petites pierres calcaires du Kimméridgien mélangées aux Argiles. Elles se présentent sous la forme d'un lit de petites pierres blanches, éclatées par le gel et recouvrant la surface du sol. Les sols sont très friables et la vigne ne peine pas à trouver les minéraux dont elle besoin. Ce terroir est reconnu pour l'intensité aromatique qu'il procure aux vins. Des vins à la fois de caractère et aérien.

La cuvée La Chaudouillonne est une interprétation du style du village de Chadoux. Les parcelles sont choisies au moment des vendanges en fonction de leur régularité. Chacune d'entre elles bénéficie d'un itinéraire de culture adapté. La vinification est effectuée à basse température en cuves séparées pour obtenir toutes les nuances du village, suivie d'un élevage sur lies fines de 6 à 8 mois.



La robe de ce 100% Sauvignon blanc est soutenue par un jaune or avec des reflets ambrés. Le nez est marqué par des notes d'agrumes confits et de genêt. La trame est mûre avec une évolution sur les raisins secs, les amandes et les épices. La bouche est dense et charnue. On retrouve une belle sensation de fruits tendres et juteux avec une finale suave et salivante.

Servi autour de 11°C, ce vin à la très belle étoffe s'accorde merveilleusement à un carpaccio de poisson blanc relevé de poutargue, une souris d'agneau à l'orange et au safran, une viande blanche, un minestrone printanier ou aux légumes d'été ou encore des fromages persillés tels un Bleu de Gex ou une Fourme d'Ambert.

***La Chaudouillonne 2017 est disponible chez les cavistes, ainsi qu'en ligne, au prix de 22,30 € la bouteille.***

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

Chaque semaine, Constance vous parle, selon la pertinence de l'actu, de matières premières, de nouveaux produits, de chefs, de bonnes adresses, de métiers de bouche, de vins et spiritueux, de formations, de food tech, de livres... Elle vous tient au courant de la Gastronomie en France.