



KISS MY CHEF

Le magazine d'actualités gastronomiques

<https://kissmychef.com/articles/vins-spiritueux/vins/les-belles-vignes-2020-la-fraicheur-minerale-en-blanc-et-en-rose/>

INFO BRÛLANTE

L'OEUF OU LA POULE

L'EAU À LA BOUCHE

NECTAR

SOUS CLOCHE

LA BELLE VIE

EMPLOI

NOUVEAUX LIEUX

Producteurs 29 avril 2021

avril 29, 2021 // VINS

Les Belles Vignes 2020, la fraîcheur minérale en blanc et en rosé



A déguster tout au long de la belle saison, Les Belles Vignes 2020 se goûtent en blanc et en rosé, deux cuvées de Sancerre, légères, fraîches et fruitées.

Cuvées iconiques du Domaine Fournier, Les Belles Vignes sont un exemple de régularité. Les Belles Vignes 2020 sont le fruit d'un parcellaire diversifié sur des terroirs soigneusement choisis et d'un savoir-faire unique et portent haut les valeurs de l'appellation Sancerre.

« Le millésime 2020 possède plus de fraîcheur que 2019 grâce à des températures moins fortes pendant la maturité. Les nuits étaient plus fraîches, le Sauvignon Blanc et le Pinot Noir ont pu garder tous leurs arômes intrinsèques et en développer d'autres. Nous avons ainsi une finale tout en délicatesse et en fraîcheur aussi bien sur le Sancerre Rosé que sur le Sancerre Blanc... »

Frédéric Jacquet, oenologue et directeur d'exploitation du Domaine Fournier

Les Belles Vignes Sancerre Blanc 2020

La cuvée « Les Belles Vignes » Sancerre Blanc ravit par sa précision et par sa régularité. Fruit du souci du détail, cette cuvée représente l'alliance des trois terroirs (silex, caillottes, terres blanches). Surveillées toute l'année, les vignes font l'objet de la plus grande attention. Les parcelles sont vendangées avec soin, à maturité parfaite, pour que chaque terroir puisse se révéler. Après extraction à basse pression, les jus fermentent 3 semaines à une température contrôlée. Un élevage sur lies fines ainsi qu'une filtration très légère, permet d'offrir le meilleur des terroirs de Sancerre !

De couleur or pâle, le nez est soutenu par des arômes exotiques de fruits de la passion mais aussi des notes plus fraîches d'agrumes et une touche de minéralité apportée par le silex. La richesse en bouche confirme cette belle maturité. La finale reste fraîche ce qui donne une très grande longueur à ce vin. Par ailleurs, l'assemblage de ces trois terroirs permet d'avoir un vin très complexe en additionnant les caractéristiques de chacun d'eux : minéralité, fraîcheur, fruité et richesse, longueur et tension.

Ce Sancerre blanc se goûte merveilleusement avec des produits de la mer, des poissons blancs, des crustacés, ou des huîtres proposées en tartare et accompagnées de bar.



Les Belles Vignes Sancerre Rosé 2020

Les Belles Vignes Sancerre Rosé est issu de vignes de Pinot Noir âgées de 10 à 30 ans plantées sur un terroir de Terres Blanches. Le Pinot Noir se plaît admirablement sur les 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. La récolte a lieu à l'aube afin de protéger les arômes du Pinot Noir. La cuvée est issue d'un pressurage direct, lent et délicat. Les jus sont fermentés à basse température afin d'en préserver tous les arômes et de révéler les subtilités du terroir. Il est mis en bouteille au printemps suivant la récolte pour conserver toute la gourmandise recherchée.

Cette cuvée transporte dans l'univers des rosés de terroir, à la robe rose litchi. Les arômes de framboises et de fraises ainsi que des notes de bonbon anglais composent un nez fruité et expressif. La bouche marie élégamment les fruits rouges à la complexité des terroirs de Sancerre.

Délicieux à l'apéritif, Les Belles Vignes est avant tout un rosé de gastronomie délicat et savoureux. Il accompagne idéalement un bowl avocat fraise, un tagine de légumes, une frittata aux légumes grillés, des brochettes d'agneau et des desserts fruités comme une burrata aux fraises et à la rhubarbe.



Les Belles Vignes 2020 du Domaine Fournier Père & Fils sont disponibles chez les cavistes aux prix de 15,90 € pour le Sancerre Blanc et 12,90 €, le Sancerre Rosé.

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