



*Paris Frivole*

🏠 Home > Vins > Sancerre – blanc et rosé – cuvées Les Belles Vignes...

🕒 14 avril 2022 📁 Vins 💬 Aucun commentaire

## Sancerre – blanc et rosé – cuvées Les Belles Vignes 2021 – Fournier Père & Fils

*«Le vin favorise l'essor de phrases amples, généreuses, abondantes, prolixes, longuement figurées, insinuantes ou emportées, romanesques, oratoires, prophétiques.»* Le très inspiré essai "Promenades sous la lune" de Maxime Cohen (Grasset) consacre un chapitre à l'influence du vin sur l'écriture...

*Il faut dire, depuis fort bien longtemps, les artistes de tout horizon se sont emparés de la boisson pour faire éclore des chefs d'œuvre.*

*L'air du temps nous fait cependant dire, qu'il n'y a rien de meilleur qu'une consommation d'alcool raisonnée.*

*Pour les beaux jours, on succombe à l'appel du **Sancerre**, en blanc ou en rosé, sa fraîcheur fait mouche. Zoom sur les cuvées **Les Belles Vignes 2021** du [Domaine Fournier Père et Fils](#).*



*L'année 2021 a été prolifique mais elle a demandé une exigence particulière et une maîtrise viticole plus que parfaite. Le résultat est sans appel : les raisins se sont révélés être plus que bien charnus.*



*Les Belles Vignes, Sancerre Blanc AOP 2021 est une cuvée issue de parcelles réparties sur les 3 terroirs de l'appellation (Terres Blanches, Silex et Caillottes).*

*Côté dégustation, la robe est jaune pâle, le nez fleure bon les agrumes, en bouche, place à une fraîcheur minérale enveloppante. Il y a quelques zest de citron avec une belle minéralité qui lui donne un équilibre parfait. Ce vin offre un joli bouquet d'arômes qui s'ouvre de plus vers les fruits jaunes.*



*Les **Belles Vignes Sancerre Rosé AOP 2021** est issue de vignes de Pinot Noir âgées de 10 à 30 ans, plantées sur un terroir de Terres Blanches.*

*Ce vin plaisir à servir frais (8 degrés idéalement) sur les tables ensoleillées répond aux envies festives qui accompagnent la belle saison. Sa robe rose tendre aux reflets orangés dévoile un nez gourmand aux notes de framboises. La bouche est subtile, ronde et croquante.*



*Enfin, comment ne pas résister à la **Grande Cuvée Chaudouillonne Sancerre Blanc AOP 2017** ? Son nom amusant provient du lieu-dit, Chaudoux !*

*Les parcelles du terroir caillottes sont choisies en fonction de leur régularité. Un grand soin est apporté à la sélection et à la vinification (à basse température, en cuve séparée pour obtenir toutes les nuances du village, suivi d'un élevage sur lies fines de 6 / 8 mois.*

*Rien ne peut perturber sa dégustation, sa robe dorée nous happe, son nez acidulé nous attire, quant à la bouche, elle achève de nous séduire. Elle est ronde, tendre, généreuse. On se délecte des fruits bien mûrs, des épices, des fruits confits, de l'amande et de toutes les merveilles olfactives qui peuvent lui être attribuées.*

*Retrouvez ces belles cuvées Sancerre "Les Belles Vignes" au caveau, chez les cavistes ainsi que sur le site [Trésors de Bacchus](#) !*

**Domaine Fournier Père & Fils**

*Route de la Garenne, Chaudoux, 18300 Verdigny*