

Sancerre, Pouilly-Fumé, Touraine... déclinez vos envies



by Fabrice Gil, rédacteur-en-chef — 8 avril 2022 Reading Time: 5 mins read



Le vignoble du Val de Loire s'étend du Pays nantais à la région du Centre, et se décline en une multitude de terroirs et d'appellations. On y produit tous les types de vins rouges et blancs doux, notre sujet, à partir d'une grande diversité de cépages.

Le vignoble du Val de Loire s'étend du Pays nantais à la région du Centre, et se décline en une multitude de terroirs et d'appellations. On y produit tous les types de vins rouges et blancs doux, notre sujet, à partir d'une grande diversité de cépages.



Les sancerre et pouilly-fumé, blancs du Centre sont marqués par beaucoup de fraîcheur qui se conjugue à une nette minéralité. Le cépage sauvignon trouve à Sancerre son terroir de prédilection. Ils donnent des vins incisifs, élégants et droits, aux arômes d'agrumes, de fleurs blanches, de menthe, auxquels se rajoutent des notes plus ou moins marquées de pierre à fusil ou de silex, et des nuances végétales rappelant le buis et le bourgeon de cassis. Ils s'accordent avec les poissons fumés, les asperges blanches, les huîtres crues, un pavé de saumon servi avec une sauce à l'oseille, ou encore des langoustines poêlées au gingembre. Le pouilly-fumé est fin, précis, minéral. Cette élégance de texture lui donne un caractère presque facile et tendre, teinté de notes d'agrumes, florales et de pierre à fusil. Il peut être bu à l'apéritif, et s'associe au plateau de coquillages, aux carpaccios et tartares de poisson, à une truite aux amandes et aux volailles en sauce crémée. Tous sont parfaits sur un assortiment de fromages de chèvre semi-affinés comme le très régional crottin de Chavignol. Voici notre sélection :

Domaine Fournier Père & Fils

Exploitation familiale créée au XIXes. sur 2 ha de vignes, le domaine est niché au coeur du vignoble Sancerrois, entre la Loire et le Pays Fort (plateau de la Sologne). Le vignoble s'étend sur 39 hectares, morcelés en 165 parcelles réparties sur les nombreuses collines et versants des appellations Sancerre, Pouilly-Fumé notamment.

- Le nom de la cuvée «**La Chaudouillonne**» provient exclusivement du lieu-dit Chaudoux, origine de la famille Fournier. C'est l'une des cuvées symbole du domaine. De couleur jaune or, sa robe présente 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 pour cette cuvée de caractère. Un vin qui a de l'étoffe. Un vrai **coup de cœur** à servir frais à 11°C. « La Chaudouillonne » bavarde avec un Carpaccio de mulot et poutargue ou une Souris d'agneau à l'orange et au safran. Potentiel de garde (6 à 9 ans). *Grande Cuvée « La Chaudouillonne », Sancerre Blanc AOP 2017. 22,30€ au [domaine](#).*

La rédaction vous conseille

- ▶ **Quatre blancs pour un fromage**
 - ▶ **Château de France élu parmi les « Vins de Demain » 2022**
 - ▶ **Sage ou pimpant, quel vin choisir pour un apéro à deux ?**
-

- Issue de parcelles réparties sur les 3 terroirs de l'appellation (Terres Blanches, Silex et Caillottes), la cuvée « **Les Belles Vignes** » séduit par sa précision et sa régularité. Le Domaine accorde la plus grande importance à la perfection, au vignoble comme au chai. Fruit du détail, cette cuvée représente l'alliance des terroirs sancerrois. De couleur jaune pâle, sa robe dévoile des reflets légèrement verts. Le nez est dominé par les notes d'agrumes, de citron et de genêt. La fraîcheur citronnée domine avec des notes d'épices et de minéralité. La bouche est vive et franche, avec une sucrosité enrobante. La finale est fraîche et minérale avec un retour aromatique sur les agrumes. Une mignonnerie à servir frais entre 8 et 10°C. « Les Belles Vignes » cause avec un Thon rouge grillé au vinaigre balsamique. Potentiel de garde: 4 à 8 ans. *Les Belles Vignes, Sancerre Blanc AOP 2021. 19,90€ au [domaine](#).*

Domaine Roc de l'Abbaye

Cette ancienne propriété de l'Abbaye de Saint Satur, fondée en 1450 par les moines Augustin est l'un des derniers domaines encore présents dans le village. Profitant d'une vue exceptionnelle sur le piton de Sancerre, le domaine Roc de l'Abbaye cultive ses vignes sur les plus beaux terroirs du Centre Loire. Les vignes bénéficient de la douceur apportée par la Loire. Le Sauvignon Blanc exprime toute sa fraîcheur et son inimitable arôme de « pierre à fusil » que lui attribuent les terroirs exceptionnels de Pouilly.

- Au Domaine, les raisins sont vendangés la nuit pour garder leurs arômes. Ils sont pressés délicatement dans un pressoir pneumatique puis vinifiés traditionnellement en cuve de 15 à 21 jours. Cette cuvée « **L'antique** » se révèle complexe, dotée d'une grande finesse. De couleur or pâle, le nez, élégant, respire une fraîcheur fruitée, mêlée à de jolies notes florales. La bouche est ferme, ronde et charnue, introduite par une attaque vive et portée jusqu'en finale par une belle nervosité qui flatte des arômes vivifiants d'agrumes, de pêches et de fleurs blanches. Un blanc d'une belle minéralité typique de la pierre à fusil à servir frais à 10°C. « L'Antique » flirte avec un Sandre au beurre blanc ou un Valençay à partager entre potes. *Pouilly-Fumé, « L'antique » 2020. 15,85€ au [domaine](#).*

Domaine J. de Villebois

Joost de Villebois et son équipe perpétuent le travail qualitatif et précis de recherche de profils aromatiques pour leurs cuvées, avec cet engouement pour le Sauvignon Blanc, fer de lance du domaine. Depuis 2016, le Domaine a rejoint le label «Vignerons Engagés», premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Complet et équilibré, ce label englobe toutes les étapes de la filière, de la première feuille de vigne à la dernière goutte de vin.

- 2021 est un millésime prometteur sur la fraîcheur et la tonicité aromatique. Le « **Touraine Sauvignon Blanc** » montre un nez riche, complexe, et dévoile des arômes de fruits exotiques, de sorbets d'agrumes ainsi que de fines notes végétales et minérales. D'une grande élégance, la bouche croquante et finement acidulée révèle en finale une grande longueur et une belle complexité aromatique. Servi frais entre 8 et 10°C, ce « Touraine Sauvignon Blanc » s'entretient longuement avec une gibelotte de lapin. *Touraine, AOP Sauvignon Blanc 2021. 9,40€ au [domaine](#).*
- Avec un nez exubérant, fin et complexe, le « **Touraine Vieilles Vignes** » affirme des arômes de fruits exotiques frais et confits, des arômes végétaux et variétaux, et des épices. C'est un vin de gastronomie avec une bouche suave et équilibrée à une finale très longue sur les fruits exotiques et les arômes variétaux. Une cuvée **coup de cœur** à servir frais à 9°C, accompagnée d'une franche rigolade sur un plage ensoleillée de Marseille. *Touraine Vieilles Vignes, Sauvignon Blanc 2021. 11,85€ au [domaine](#).*



<https://www.quotidien-libre.fr/sancerre-pouilly-fume-touraine-declinez-vos-envies/>