

18 avril 2023

## Sancerre Fournier : des blancs et du rouge !

Sancerre, un nom que l'on retrouve au fronton de nombreux bistrots à travers la France ainsi que dans le monde. Mais surtout, Sancerre, c'est ce charmant petit bourg perché au sommet d'une butte qui domine la campagne environnante et le village de Chavignolle.



Réputé pour ses vins blancs, le Sancerre produit également des vins rouges particulièrement agréables. Aujourd'hui, ce sont des vins du domaine Fournier que nous vous présentons. L'un est un blanc millésime 2022 en AOP, l'autre un rouge millésime AOP 2019.

La cuvée Les Belles Vignes en blanc est réalisée à partir de différentes parcelles qui incluent trois terroirs de l'appellation (Terres Blanches, Silex et Caillottes). Un assemblage qui met en avant les caractères propres à chacune de ces parcelles.

Dans le verre, on découvre une robe jaune translucide qui prend particulièrement bien la lumière. Au nez, ce sont des touches d'agrumes qui ressortent en premier avant de révéler quelques notes de fruits à pépins.

La bouche nous réserve une belle minéralité en ouverture ainsi que des notes de pêche blanche et de coing. Soyeux, il se termine sur des accents frais et fruités. On le retiendra pour accompagner un joli poisson cuisiné ou un homard grillé.

Domaine Fournier, Sancerre Les Belles Vignes blanc 2022, 20,40€. Disponible chez les cavistes, au domaine et dans les boutiques Trésors de Bacchus.

Les Belles Vignes, Sancerre rouge AOP 2019 : trop rare, les Sancerre rouges réservent souvent de belles surprises. C'est le cas ici avec cette cuvée de 2019 issue d'une dizaine de parcelles des Terres Blanches et des Caillote.

Une démonstration, également, de la bonne adaptation du pinot noir dans les côteaux du sancerrois. Sa robe rouge rubis apporte un côté incisif à ce Sancerre rouge qui dégage avec subtilité des arômes de petits fruits rouges.

En bouche, les fruits rouges, les mures, les petites cerises offrent un vin élégant, subtil et dont les tannins restent discrets. Ce Sancerre rouge 2019 accompagnera parfaitement des viandes blanches rôties voire confites. Et surtout quelques crottins de Chavignol.

Sancerre rouge Les Belles Vignes 2019, 20,45€. Disponible chez les cavistes et les boutiques Aux Trésors de Bacchus ainsi qu'au domaine Fournier père et fils.

Joël Chassaing-Cuvillier