



# Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  



PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

## PROVENCE :



vers un vignoble  
**DURABLE**



MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU  
2018  
CRU BOURGEOIS  
**CHATEAU MAGNOL**  
HAUT-MÉDOC  
APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE

PRODUCE OF FRANCE  
VIGNOUILLE  
ENGAGE  
  
Barton & Guestier  
PROPRIÉTAIRE-ÉLEVÉUR  
PRODUCT OF FRANCE  
SUSTAINABLE  
VINEYARD

## CHATEAU MAGNOL

*nouvelle équipe  
de vinification*



L 12564 - 172 - F - 5,90 € - RD



PAZ LEVINSON

**Wine Tour en**  
Vallée du Rhône,  
Provence  
et Bourgogne



JULIE DUPOUY

Escapade  
**dans la Loire**



MONDE

Excursion dans la  
**Vallée du Douro**

# CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS SAINT-ÉMILION GRAND CRU

by ART RUSSE

134



EN COUVERTURE

## 2 ÉDITOS

### 8 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 8 Monde
- 15 France

## 20 SHOPPING

### 22 DU CÔTÉ DES VINS

- 22 Foire aux Vins 2021
- 25 Bordeaux Fête le Vin
- 26 L'Alsace signe un succès retentissant avec millésimes alsace digitasting® !
- 28 François Berléand, un engagement autre

### 31 WINE TOUR PAZ LEVINSON EN BOURGOGNE

- 31 Bourgogne une attractivité à l'épreuve des crises
- 32 Château de Couches
- 35 Domaine de Villaine
- 38 Maison Picamelot
- 41 Domaine Douhairet Porcheret
- 44 Domaine Moissenet-Bonnard
- 47 Domaine Jean Chartron
- 50 Château de Pommard
- 53 Clos des Lambrays
- 56 Domaine Nicolas Rossignol
- 59 Domaine François Carillon
- 62 Maison Louis Latour
- 65 Domaine Michelot
- 69 Édouard Delaunay

### 73 WINE TOUR PAZ LEVINSON PROVENCE ET VALLÉE DU RHÔNE

- 74 Clos Saint Jean
- 76 Château La Nerthe
- 78 Domaine Brunely
- 80 Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape
- 84 Château La Coste
- 86 Château de la Galinière
- 88 Villa Baulieu
- 90 Château Malherbe
- 92 Domaine de l'Anglade
- 94 Château Léoube
- 96 Domaines Ott, Clos Mireille

### 100 WINE TOUR JULIE DUPOUY DANS LA LOIRE

- 100 Alliance Loire
- 104 Domaine Fournier
- 106 Domaine Joseph Mellot
- 109 Antoine de la Farge

### 112 DÉGUSTATION PAOLO BASSO

- 112 Côtes de Bourg
- 114 Bourgogne

### 134 PORTRAITS

- 134 Barton & Guestier Château Magnol
- 136 Friax Industrie
- 138 Domaine Amaury
- 141 Château Nenin
- 142 Domaine Jean-Marc Boillot
- 145 Domaine Poulleau Michel Père & Fils
- 146 Domaine Daniel Rion
- 147 Domaine Hubert Lignier
- 148 Domaine Françoise André
- 151 Domaine Blain-Gagnard
- 152 Domaine Machard de Gramont
- 153 Domaine Rousseau

- 154 Domaine Meunier-Centernach
- 155 Domaine Olivier Jouan
- 157 Domaine Pavelot
- 159 Domaine Parigot
- 160 Domaine Le Petit Marand
- 162 Provence : un vignoble durable et engagé
- 167 À la découverte des vins Cacher
- 170 À cheval dans les vignes avec Cheval des Vignes !
- 173 « Les 1001 visages de la biodynamie à Bordeaux » : Pascal Lucin, l'artisan vigneron du Clos Louie

### 174 LES NOUVEAUX INCONTOURNABLES

- 174 Les pépites du Châteauneuf-du-Pape : Domaine de Beurenard Domaine Pierre André
- 177 Avenir : aérateur de vin connecté

### 178 VIGNOBLES DU MONDE

- 178 Les vins secs, une autre vision de la Vallée du Douro

### 180 DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX

- 180 China Moutai
- 182 Création des VDF Cocktails
- 183 Vallein Tercinier : XO Vieille Réserve

### 184 ACCORDS DE SAISON

Par Adrien Cascio

### 186 ŒNOTOURISME

- 186 Château Prieuré Marquet

### 189 LE BLOG

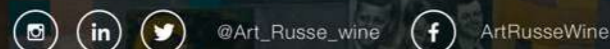
SommelierS INTERNATIONAL  
N°172

# SOMMAIRE

Art Russe Foundation artworks selected for the 2019 vintage

Les œuvres d'art de la Fondation Art Russe sélectionnées pour le Millésime 2019

www.lagracedieudesprieurs.com



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



Wineally

ADVINI  
DES VIGNOBLES, DES HOMMES, L'ÉMOTION



FAMILLE PERRIN



W & J.  
GRAHAM'S  
ESTABLISHED 1820  
PORT

VINEXPO  
THE WORLD OF WINE & SPIRITS

FAMILIA  
TORRES



VINVENTIONS  
Complete Closure Solutions

TRAPICHE  
ARGENTINA

LIGNE W  
&  
Château  
LAGUIOLE



wines of  
portugal

# AU DOMAINE FOURNIER,

## passé et futur se conjuguent au présent

Bientôt centenaire, cette exploitation est riche de son passé. Son rachat, il y a six ans, s'est accompagné d'une évolution qui entretient le vécu qualitatif tout en œuvrant au développement de nouvelles gammes.



Norvan Muret (responsable administration des ventes), Frédéric Jacquet et Thierry Merlet ont accueilli Julie Dupouy avec enthousiasme.

S'il faudra attendre encore cinq ans avant de célébrer le centième anniversaire de la naissance du Domaine Fournier, nul n'est besoin de patienter aussi longtemps pour aller à la rencontre de cette exploitation emblématique du Sancerrois. Implanté à Verdigny, parmi les vallons qui animent le paysage à l'ouest de la Loire, ce domaine regroupe pas moins de 165 parcelles sur l'appellation Sancerre. Et il s'est étendu du côté de ses tout aussi célèbres voisins que sont Pouilly-Fumé et Ménetou-Salon.

Une sorte de puzzle aux pièces éparpillées sur différents terroirs dont le domaine J. de Villebois, situé en Touraine, a fait l'acquisition en 2015. « Nous avons déjà établi une collaboration avec le Domaine Fournier et lorsque les héritiers ont envisagé la vente de la propriété, nous nous sommes portés acquéreurs et avons conservé le nom », explique Thierry Merlet, le directeur général. Un nom synonyme de qualité ainsi qu'a pu le découvrir Julie Dupouy au fil

d'une dégustation guidée par Frédéric Jacquet, directeur d'exploitation et œnologue. En trois temps, il a pu présenter les vins autour des différentes gammes du domaine : les appellations, les terroirs et les parcelles.

### UNE CLASSIFICATION INSPIRÉE PAR LA BOURGOGNE

Le développement sur Pouilly-Fumé et Ménetou-Salon avait permis à la famille Fournier de porter à 140 ha la superficie en production et donc un élargissement de l'offre. « Notre production s'établit autour de 1,2 millions de cols avec, outre les appellations fortes, une présence en IGP avec le sauvignon blanc et Vin de France avec le pinot noir. Mais l'ADN du domaine demeure le vin de Sancerre », poursuit Thierry Merlet. Un directeur général au vécu de vigneron et d'œnologue qui ne manque pas de souligner les orientations environnementales prises avec la signature de la charte *Vignerons développement durable*.

Axe fort, tant en termes d'image que de qualité, le Domaine Fournier œuvre dans la mise en avant de cuvées parcelles. « Ici, nous n'avons pas de crus ou de grands crus. Mais cela ne nous a pas empêché d'établir notre propre classification. Laquelle est inspirée par la Bourgogne. Il faut dire que la géographie du Sancerrois se rapproche de celle de la Côte d'or avec nos collines qui descendent vers la Loire. » Clos du Roc, sur le terroir de Silex, Les monts damnés en Terres blanches et Les bouffants sur les meilleurs terroirs de Caillottes constituent des vitrines aussi rares (10 000 bouteilles pour l'ensemble des trois étiquettes) qu'appréciées.

Des cuvées sur lesquelles veillent Frédéric Jacquet. « Nous travaillons sur l'amplitude en bouche, avec un maximum de gras, et la fraîcheur, souligne-t-il. Ce sont des vins de gastronomie qui peuvent s'associer à différents styles de cuisine. » Les accords sont d'ailleurs l'une de ses passions au point de proposer lui-même les plats lorsqu'il s'agit d'aborder cet aspect de la communication.

### LA MONTÉE EN GAMME DES PINOTS NOIRS

Très présent sur la scène parisienne des brasseries hauts de gamme, le Domaine Fournier suscite aussi beaucoup d'intérêt en province en raison du large choix de vins proposés. Et si le Sancerrois tout comme les appellations les plus proches riment essentiellement avec sauvignon blanc, les goûts et l'évolution du climat ouvrent des horizons nouveaux pour le Domaine Fournier.

« Nos rosés élaborés à base de pinot noir connaissent un développement important, notamment à l'exportation avec un marché britannique moins saisonnier », commente Frédéric Jacquet alors que Julie Dupouy découvre la personnalité du Sancerre rosé.

« Plus globalement, le cépage pinot noir nous permet d'atteindre une qualité de vin rouge qui n'a jamais été aussi bonne. En cave, il faut savoir prendre soin de lui, le laisser infuser le juste nécessaire mais ne pas le matraquer. »

Une démarche qui assure une signature lisible à chacune des cuvées produites ici. Le fruit d'une évolution qui reste fidèle à l'histoire du Domaine Fournier.

**At Domaine Fournier, past and future are combined in the present** || *Almost one hundred years old, this winery is rich in its past. Its purchase six years ago was accompanied by an evolution that maintains the quality experience while working on the development of new ranges.*

Although we will have to wait another five years before celebrating the hundredth anniversary of Domaine Fournier's birth, there is no need to wait that long to meet this emblematic Sancerrois estate. Located in Verdigny, among the valleys that animate the landscape west of the Loire, this estate includes no less than 165 parcels in the Sancerre appellation. And it has expanded to include its equally famous neighbors Pouilly-Fumé and Ménetou-Salon.

A sort of puzzle with pieces scattered over different terroirs that the J. de Villebois estate, which is situated in Touraine, acquired in 2015. "We had already established a collaboration with Domaine Fournier and when the heirs considered selling the property, we bought it and kept the name," explains Thierry Merlet, the general manager. A synonym of quality, as Julie Dupouy discovered during a tasting guided by Frédéric Jacquet, operations manager and oenologist. In three steps, he presented the wines around the different ranges of the domain: the appellations, the terroirs and the parcels.

### A classification inspired by Burgundy

The development of Pouilly-Fumé and Ménetou-Salon has allowed the Fournier family to increase the area under production to 140 ha and thus enlarge the offer. "Our production is around 1.2 million bottles with, in addition to the strong appellations, a presence in IGP with sauvignon blanc and Vin de France with pinot noir. However, the estate's DNA remains the Sancerre wine", continues Thierry Merlet. A general manager with the experience of a winegrower and oenologist who does not fail to emphasize the environmental orientations taken with the signature of the charter *Vignerons développement durable*.

Strong axis, both in terms of image and quality, the Domaine Fournier works in the promotion of plot-based vintages. "Here, we don't have any crus or grands crus. But this has not prevented us from establishing our own classification. Which is inspired by Bourgogne. It must be said that the Sancerrois geography is similar to that of the Côte d'Or with our hills that go down to the Loire. Clos du Roc, on the Silex terroir, Les monts damnés in Terres blanches and Les bouffants on the best terroirs of Caillottes are showcases as rare (10,000 bottles for all three labels) as they are appreciated.

Frédéric Jacquet keeps a close eye on these vintages. "We work on the amplitude in mouth, with a maximum of fatness, and freshness, he underlines. These are gastronomic wines that can be associated with different cooking styles". Pairings are also one of his passions, so much so that he suggests the dishes himself when approaching that part of the communication.

### Pinot Noir's rising profile

The Domaine Fournier is very present on the Parisian scene of high-end brasseries, but it also generates a great interest in the provinces because of the wide choice of wines offered. Although the Sancerrois region and its neighbouring appellations are essentially synonymous with Sauvignon Blanc, tastes and climate changes are opening up new horizons for Domaine Fournier.

"Our rosés made from Pinot Noir are experiencing significant growth, particularly in export markets with a less seasonal British market," comments Frédéric Jacquet, while Julie Dupouy is discovering Sancerre rosé's personality.

"More generally, the Pinot Noir grape variety allows us to achieve a red wine quality that has never been so good. In the cellar, we must know how to take care of it, let it infuse just enough but not too much.

An approach that ensures a legible signature to each of the vintages produced here. The result of an evolution that remains faithful to the Domaine Fournier history.

Texte et photos : Jean Bernard

EN SAVOIR → [WWW.FOURNIER-PERE-FILS.COM](http://WWW.FOURNIER-PERE-FILS.COM)

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Clos du Roc Sancerre blanc 2019

**Robe** : or lumineux. **Nez** : intense avec des arômes de silex, pomelo, marmelade d'orange, feuillage et baies de sureau. **Bouche** : le vin est pur avec un élément sauvage et une acidité salivante. Le milieu de bouche allie puissance et précision, densité et fraîcheur à une incroyable salinité minérale. La finale est longue et persiste sur des arômes d'agrumes et de minéralité. **Accord** : longe de merlu cuit sur l'arête, sauce Grenobloise. **Commentaire** : potentiel de garde de 10 ans et +.

**Color**: bright gold color. **Nose**: intense with aromas of flint, pomelo, orange marmalade, foliage and elderberry. **Palate**: the wine is pure with wild element and a mouth-watering acidity. The mid-palate combines power and focus, density with freshness to an incredibly saline minerality. The finish is long and precise and lingers on flavours of citrus and minerals. **Comment**: ageing potential 10+ years. **Pairing**: loin of hake roasted on the bone, sauce Grenobloise. **Score**: 93/100.

### Silex Sancerre blanc 2019

**Robe** : jaune lumineux aux reflets or pale. **Nez** : pur, exprime des senteurs de melon, fleur de sureau, mangue, pointe de menthe fraîche et silex. **Bouche** : le vin est sec, concentré tout en restant digeste et élégant. Le milieu de bouche est très salin et minéral et révèle des nuances florales, d'agrumes et d'ortie. La finale est longue et se prolonge sur des notes de fleur de sel. C'est un excellent vin. **Accord** : huîtres au naturel servies avec une vinaigrette au citron caviar et gingembre. **Commentaire** : potentiel de garde de 8-10 ans. **Note** : 90/100.

**Color**: star bright lemon color with pale gold tinges. **Nose**: very pure, expressing some aromas of melon, elderflowers, mango, hints of fresh mint and flint. **Palate**: the wine is dry with plenty of concentration yet remains poised and elegant. The mid-palate is very saline and mineral with layers of citrus fruit, blossom and nettle. The finish is long and lingers on sea salt nuances. It is an excellent wine. **Pairing**: fresh oysters served with a finger lime and ginger dressing. **Comment**: ageing potential of 8-10 years. **Score**: 90/100.

A l'issue de la dégustation, Julie Dupouy a dévoilé ses coups de cœur à Frédéric Jacquet.



Julie Dupouy et Thierry Merlet dans l'un des chais du Domaine Fournier.

