

# Wines & Spirits W.A.N.D.S.

Toutes les émotions du Boire mais pas que...

[LE BOIRE](#) ▾

[LES ETHÉRÉS](#) ▾

[QUI SOMMES NOUS ?](#)

[NOS MAGAZINES](#) ▾

[Accueil](#) > [Le Boire](#) > [Les Vins](#)

## Les Vins

Affichage: 1 - 10 sur 29 RÉSULTATS

[LE BOIRE](#) - [LES VINS](#)

**Domaine Fournier Père & Fils à Sancerre : un Bal des terroirs et des expressions justes !**



Il y a peu, la rédaction de WANDS a découvert les cuvées de Fournier Père & Fils en Appellation Sancerre. Un rendez-vous qui glisse le ...

Il y a peu, [la rédaction de WANDS](#) a découvert les cuvées de Fournier Père & Fils en Appellation Sancerre. Un rendez-vous qui glisse le Centre Loire dans notre verre avec l'un des domaines fondateurs de l'appellation. Cette propriété fait resplendir les blancs mais également un rosé de séduction. Le domaine travaille extrêmement bien, offre de véritables vins de terroir et des grands vins. Que demander de plus ?

Côté terroir, le domaine s'étend sur les 3 terroirs de Sancerre, à savoir le Silex, les Caillotes et les Terres Blanches. La volonté du domaine ? Exprimer les terroirs et les signatures de l'appellation Sancerre, avec ces blancs magnifiés qui plaisent tant à Monsieur Joost de Willebois, son heureux propriétaire. On sent déjà sur les cuvées une exigence assez folle : celle de faire des vins qui respectent aussi bien le cépage et les terroirs.

Rassurez-vous si vous n'aimez pas le Sauvignon, ici, celui-ci est magnifié. Vous n'y retrouverez pas les horribles vins de Sauvignon aux non délicates notes de « pisse-de-chat ». Excusez nous de la trivialité de l'expression, mais ceci est parfois une réalité plus que présente sur le territoire métropolitain...

Notre dégustation commence avec un Sancerre incarnant l'essence même de l'appellation. En effet, elle intègre avec brio les trois terroirs du Sancerrois.

### **Domaine Fournier Père & Fils Sancerre Blanc Les Belles Vignes 2021**

Ce Sancerre Blanc dévoile une gourmandise juteuse, sur les zestes, avec une floralité aux aspérités silex embrassant les fruits jaunes à noyaux après ouverture. Ce bal de pêches de vigne introduit alors une bouche tendue, minérale, en reprenant les notes du nez et avec un salivant séducteur. Une cuvée de terroir qui concilie plaisir et gastronomie. Cet ensemble offre la possibilité de varier les plaisirs. De l'apéritif aux plateaux de sushis et ce, avec une certaine facilité pour les fromages frais.

Dans une version plus évoluée: **la Chaudouillonne 2017**. Ce Sancerre Blanc séduit par sa fraîcheur, tout en dévoilant une vision de la gourmandise plus évoluée. Délicate dès le nez, les zestes sont séchés, confits, avec des revers kumquat alors que les plantes aromatiques se joignent dans un tendre floral. La bouche révèle une onctuosité savoureuse, très agrume, qui introduit une tension filigrane portée par un salivant évocateur aussi bien du Savoir-Faire de la Maison, que de l'exigence des deux œnologues qui élèvent et signent les vins. On l'adore sur les viandes blanches et les poissons, avec son caractère abricoté / peau de pêche.

### **Des terroirs aux Grands Vins: le Domaine Fournier Père & Fils nous gâte!**

Avec **Les Bouffants 2020**, on oscille entre un pep's crémeux zesté et l'onctuosité des fruits jaunes à noyaux. On est comme charmé par l'exotisme que le nez suggère. Cette cuvée parcellaire est aussi juteuse dans l'âme, que sa floralité est suave. Ce caractère crémeux issu du nez, se transforme en onctuosité savoureuse, au service d'une tension filigrane envoûtante. L'expression est celle des grands vins, avec de sublimes amers floraux et aromatiques. La grande classe! On l'aime à table, dans l'univers de la mer, mais les viandes blanches le sied également. Autant dire que vous avez le choix et que tout plaisir est bon à prendre!

### **Dernier blanc de notre dégustation : Les Monts Damnés 2020.**

Une Sancerre Blanc parcellaire qui se dévoile tout en retenue. Effectivement, nous pourrions presque l'attendre en cave thermorégulée (18 ans pour ceux qui ont des enfants...) mais heureusement, elle se livre déjà. Un bal où l'expression est raffinée, sur la délicatesse des agrumes (clémentine, mandarine). Les fruits jaunes sont là, entremêlés d'aromates et de fleurs sauvages, dans un juteux qui se devine dès le nez. En bouche, son énergie filigrane est fantastique! Une onctuosité savoureuse aux facettes pleines de tendresse, mais qui nous imposera la patience. Il faudra du temps avant qu'elles ne dévoilent toutes leurs expressions.

Cependant et heureusement, elle se livre déjà pour notre plus grand plaisir. Une cuvée pour se damner de manière fantasque avec un Beaufort jeune, une volaille aux morilles et même un porc à la citronnelle.

Dernier vin de la dégustation: la cuvée Belles Vignes en Sancerre Rosé 2021. Une magnifique cuvée rosé qui se livre déjà, mais nous ne vous en parlerons pas tout de suite. Vous pourrez probablement la découvrir dans notre spécial rosé « Élégance Rose édition 2022 » du magazine [Hautes Exigences](#), produit par le [Pôle Média Luxury Touch](#).

## Notre avis sincère sur le Domaine Fournier Père & Fils :

Tout d'abord, nous pouvons remercier Monsieur *Joost de Willebois* et son équipe car c'est du travail d'orfèvre. Bravo au duo d'œnologues ! Les blancs sont en adéquation avec leurs terroirs et le cépage Roi de Sancerre. Des expressions justes et que c'est beau ! C'est classe, c'est propre, c'est net et c'est précis. Concernant les prix, on est dans l'univers des vins Haut-de-gamme. Les prix oscillent entre une quinzaine d'euros et une petite trentaine.

Certains pourrait dire qu'il s'agit d'un budget mais sincèrement, avec ce niveau de qualité, il serait risible de dire que le Domaine Fournier Père & Fils est excessif par ses prix. Il s'agit juste d'un prix réel pour du travail bien fait. Nous en profiterons pour rappeler qu'il s'agit de vins de terroirs et de grands vins. Ils ne sont en aucun cas des vins « plaisir » ou de « copains », même s'ils procurent aussi bien du plaisir que de la convivialité. D'ailleurs, ces cuvées ont une espérance de vie relativement grande car toutes peuvent se targuer de pouvoir vieillir au moins 6-10 ans avant de se dévoiler. Et quand un vin est vivant longtemps, cela a un coût.



Fournier Père & Fils Sancerre 2020 Les Bouffants chez RECH  
le 17.03.22 ©LuxuryTouchPôleMédia

**Domaine Fournier Père & Fils - [site internet](#) - Route de la Garenne 18300 VERDIGNY - Vins Blancs en AOP Sancerre - Prix : de 15-35€**

<https://wands.luxury-touch.com/domaine-fournier-pere-fils-a-sancerre-un-bal-des-terroirs-et-des-expressions-justes/>