

SHOWCASE

MAGAZINE

Été 2023

GOOD MODÉRATION

Autour des Tapas

11/ Domaine Fournier Père et Fils, Les Belles Vignes 2022, 17,45 €. , www.fournier-perce-fils.com. Les « Belles Vignes » est un rosé de gastronomie, complexe, savoureux, puissant à découvrir en apéritif, notamment avec des tartellettes de tomate cerise et feta.

12/ Champagne Pierre Trichet, Cuvée L'Héritage Blanc de Blancs, 28 €. , www.champagne-pierre-trichet.com.

Ce champagne frais au caractère vif est idéal à déguster avec des bruschettas de tomates marinées et burrata.

13/ Domaine de Vezean, Désir Rosé 2022, 5 €. , www.mjgbriu.fr. Charnu et très fruité, parfait en accompagnement de crevettes grillées à l'ail et au citron.

14/ De Chanceny, Crémant de Loire Brut Rosé, 9,50 €. , www.lesvignoblesedonis.com. Ses bulles délicates et élégantes seront un délice avec une bruschetta aux tomates séchées !

15/ Domaine Trapet Père & Fils, A Minima Alsace 2019, 14 €. , www.domaine-trapet.fr. Ce vin vrai se déguste accompagné de petits poivrons farcis au fromage frais.



Autour des fruits de mer et du poisson

6/ Domaine Fournier Père et Fils, Les Belles Vignes Sancerre Blanc AOP, 20,45€, www.fournier-pere-fils.com

Son fruit citronné se révèle pleinement au contact des produits de la mer, il sera idéal pour des crustacés raffinés, huîtres et homards.

7/ Domaine Roc de l'Abbaye, Pouilly-Fumé 2022, Florian Mollet, 19,80 €, www.rocdelabbaye.com

Ce millésime 2022 est idéal avec des moules à la Provençale !

8/ Champagne Gonet Sulcova, Cuvée Extra Brut Grand Cru, 31 €, www.champagne-gonet-sulcova.fr

Ce champagne frais, au caractère vif, dévoilera tous ces arômes avec un filet de lieu jaune saisi, légumes sautés et sauce chimichurri.

9/ Alliance Loire, Chinon Blanc Féerie Blanche 2021, 8,40 €, www.alliancecloire.com. Ce Chinon Blanc à la belle robe or pâle accompagnera un poisson au citron et fines herbes.

10/ Sainchargny, Catharsis Brut Rosé, 8,70 €, www.sainchargny.com. Gorgé de fruits rouges, ce Crémant de Bourgogne Brut Rosé se mariera à merveille avec un tartare de saumon.



Autour du Barbecue



1/ Domaine Fournier Père et Fils, Terres Blanches Sancerre Blanc AOP, 30,90 €, www.fournier-pere-fils.com

Cette cuvée accompagnera des plats comme des gambas grillées.

2/ Producta Vignobles, Mission St-Vincent Rosé, 4,50 €, www.producta.com

Cette cuvée se mariera parfaitement avec des côtes de porc et ses petits légumes.

3/ Alliance Loire, Tuffeau Tout Flamme, 9,30 €, www.alliancecloire.com. Ce vin gourmand se déguste avec

un carré d'agneau en croûte persillée, grillé au barbecue.

4/ Gassier, Esprit Gassier Rosé 2022, 14 €, www.chateau-gassier.fr

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec des brochettes de crevettes snackées et des légumes provençaux à la plancha.

5/ Famille Picard, Au Pied du Mont Chauve, Bourgogne Pinot Noir 2021, 26,50 €, www.famillepicaud.fr
Une bavette à la moutarde cuite au barbecue est un excellent choix pour ce vin.

Autour des Fromages chèvre, brebis etc

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec mod



6/ Le Domaine de Nizas, Le Clos Rosé 2022 Bio AOP Languedoc, 12,90 €, www.domaine-de-nizas.com

Cette cuvée s'accorde très bien avec une salade de fromage de chèvre.

7/ Cave de Bestheim, Rayon de Lune, Riesling 2019,

10,65 €, www.bestheim.com

Le Riesling viendra délicieusement accompagner le fromage de brebis grâce à sa fraîcheur et son acidité.

8/ Union des Vignerons de Saint-Pourçain, Cuvée printanière, Blanc 2021 AOC Saint-Pourçain, 7,20 €, www.vignerons-saintpourcain.com.

A consommer avec des fromages d'Auvergne grâce à sa rondeur.

9/ J. de Villebois, Touraine Sauvignon Blanc 2022,

8,20 €, www.jdevillebois.fr. Excellent ambassadeur de sa région, il excelle avec les fromages de chèvre du Val de Loire : Valançay, Sainte-Maure-de-Touraine ou Selles-sur-Cher.

10/ Cave de Lugny, Les Bêluses, Mâcon-Chardonnay 2021, 9,90 €, www.cave-lugny.com. A déguster accompagné de fromages de chèvre.

Fournier Père & Fils

Révélateurs de terroir

.....
Terroir revealers

*Entre la Loire et le plateau de Sologne.
C'est à cet endroit précis que se situe le Domaine
Fournier Père & Fils. Depuis 1926, l'exploitation
s'emploie à produire des vins qui révèlent leur terroir.
Avec ses appellations Sancerre, Pouilly-Fumé
et Menetou-Salon, la Maison propose différentes
gammes à destination de tous les gastronomes,
amoureux du bon vin.*

*Between Loire and Sologne plateau.
This is where the Domaine is located Domaine
Fournier Father & Son. Since 1926, the estate has
been working to produce wines that reveal their terroir.
With its Sancerre, Pouilly-Fumé and Menetou-Salon
appellations, the House offers different ranges
for all gourmets, lovers of good wine.*

Fn cœur, vous trouverez les Cuvées Parcelles.
Pour ces très grands crus, seules les parcelles dont
les climats sont exceptionnels intègrent la sélection.
Chaque année, les volumes produits sont très limi-
tés, à l'instar des Sancerre Blanc AOP «Clos du Roc»,
«Les Monts Damnés» ou encore «Les Bouillants».

PUISSANCE et minéralité

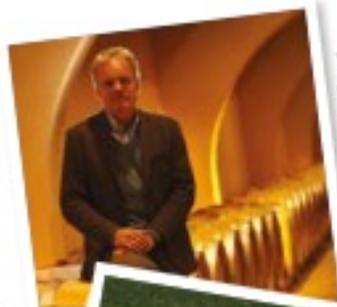
A ces cuvées d'exceptions s'ajoutent les Cuvées
Terroir qui révèlent le style et l'empreinte de chaque
terroir dont elles sont issues. Le Silex est un San-
cerre Blanc AOP très recherché pour la puissance et
la finesse de sa minéralité. Autre terroir emblématique,
les «Marnes Kimméridgiennes» sont cultivées sur un
sol composé d'argiles et de coquillages fossilisés datant
de 160 millions d'années. Il faut également mentionner,
le Pouilly Fumé AOP «Les Deux Cailloux», considéré
comme l'aristocratie du cépage Sauvignon. Planté sur
trois communes de l'appellation, les vignes bénéficient
de la douceur climatique apportée par la Loire.

LES BELLES VIGNES

Référence à Sancerre, la cuvée Belles Vignes du
Domaine Fournier Père & Fils possède un style
inimitable né de l'alliance magique de trois cépages
: Silex, Caillottes et Terres Blanches. Le Sancerre
AOP se décline en Pinot noir et Sauvignon blanc à
la puissance et à la complexité rares. Les Cuvées Val
de Loire MMM expriment le mariage idéal entre la
région Val de Loire et un cépage noble. Des cuvées
de très haute tenue, racées et réjouissantes.

F de Fournier

Enfin, la gamme F de Fournier permet d'accéder
au savoir-faire de la Maison, experte à Sancerre
dans la production des grands cépages sauvignon
blanc et pinot noir. Fruit de l'expérience quasi
centenaire de la Maison, les vignerons laissent
place à leur créativité pour élaborer un Sau-
vignon Blanc et un Pinot Noir, fidèles à leurs
nobles cépages. Des vins fruités et élégants.



You will find the Cuvées Parcelles. For these very ex-
clusive vintages, only the lands with exceptional climates
are included in the selection. Each year, the volumes pro-
duced are very limited, like Sancerre Blanc AOP "Clos
du Roc", "Les Monts Damnés" or "Les Bouillants".

POWER and minerality

To these exceptional vintages are added the Terroir
vintages which reveal the style and specificity
of each terroir from which they come. Silex is
a highly sought-after Sancerre Blanc PDO for
the power and finesse of its minerality. Another
emblematic terroir, the "Kimmeridgian Marls"
are cultivated on a soil composed of clay and fos-
silized shells dating back 160 million years. We
should also mention the Pouilly Fumé AOP "Les
Deux Cailloux", considered the aristocracy of the
Sauvignon grape variety. Planted in three speci-
fic areas, the vines benefit from the warm climate
brought by the Loire.



THE BEAUTIFUL VINES

A reference to Sancerre, the Belles Vignes cuvée from
Domaine Fournier Père & Fils has an inimitable style
born from the magical alliance of three grape varieties :
Silex, Caillottes and Terres Blanches. Sancerre AOP co-
mes in Pinot Noir and Sauvignon Blanc with rare power
and complexity. The Cuvées Val de Loire MMM express
the ideal alliance between the Loire Valley region and
a noble grape variety. Very high-quality and delightful
cuvées with character.



F for Fournier

Finally, the F de Fournier range shows the know-how
of the House, an expert in Sancerre in the production of
the great Sauvignon Blanc and Pinot Noir grape varieties.
Fruit of the almost century-old experience of the house,
the winegrowers leave room for their creativity to produce
a Sauvignon Blanc and a Pinot Noir, faithful to their noble
grape variety. Fruity and elegant wines.

