

AETERNUS

DIFFUSEUR D'ART DE VIVRE

05 05 26

« Les Belles Vignes » 2025 de Fournier Père & Fils : un rosé, pur pinot noir, de gastronomie

Posted On : 05/05/2026 Published By : Pierre d'Ornano



Après avoir révélé comment le travail des œnologues et vignerons du domaine Fournier Père & Fils, fait s'exprimer le sauvignon blanc (*Lire notre article en cliquant [ICI](#)*), voici un focus sur le rosé Les Belles Vignes, du même domaine, à base de pinot noir. Un rosé qui exprime à la fois ce qui peut être superbe dans le pinot noir et la richesse et la minéralité du terroir de sancerre. On est loin des rosés aux arômes de pamplemousse issus de levures sélectionnées qui s'étaleront cet été sur les tables du front de mer des côtes ensoleillées !

Des hommes et les cépages mis en valeur

Sans décrier ces produits, sachons seulement reconnaître, et valoriser le travail de vignerons soucieux de la mise en valeur naturelle des cépages et des terroirs. Une démarche qui, le plus souvent, est le reflet d'une sensibilité aux problèmes environnementaux.

En l'occurrence, le domaine Fournier Père & Fils arbore le label **Vignerons Engagés**, créé par des vignerons, dont le cahier des charges est basé sur l'ISO 26000. Une labellisation dont le fondement est la mise en œuvre, et la reconnaissance, d'une démarche de développement durable dont, notamment, la mise en valeur des projets et du travail des salariés des exploitations viticoles, la sauvegarde de la diversité et la production de vins ne laissant qu'une empreinte minimale sur la planète.

C'est à Damien Laurent, œnologue, et responsable qualité et de cave, mais également, plus en amont, au chef de culture du domaine à qui l'on doit cette cuvée en rosé Les Belles Vignes du millésime 2025.



Quid de la gamme et du millésime 2025 ?

Marque de fabrique du domaine, la cuvée rosé est une pure pinot noir, provenant de vignes âgées de 10 à 30 ans. Le terroir est constitué de Terres Blanches, sols argilo-calcaires à calcaro-marneux. Ils se développent sur les marnes à huîtres du Kimméridgien. Coteaux aux sols froids, argileux et humides contraignant le raisin à mûrir lentement pour donner de bonnes acidités et une teneur en sucre élevée. Les vins y sont austères les premières années mais développent, au cours de la garde, des arômes pour devenir plus pleins, fermes et charpentés.

Un terroir, sur les collines Sancerroises, idéal pour le Pinot Noir, grâce auquel il atteint une maturité optimale donnant des baies croquantes et juteuses.



Les « Terres blanches » – Sols argilo-calcaires à calcaro-marneux.
Les principaux types de sols associés à ce terroir sont les calcosols, calcisols, rendosols, colluviosols. Photo © Pierre d'Ornano |

Quid du millésime 2025

L'année 2025 a été solaire et a permis de produire des baies d'une parfaite qualité sanitaire. Le rosé issu des Pinot Noir de cette récolte offre une robe claire et lumineuse.

Vinification et élevage

Afin de préserver leur fraîcheur aromatique, les raisins ont été récoltés à l'aube puis pressurés directement. Un pressurage lent, suivi d'une fermentation à basse température, a révélé les subtilités du terroir. La mise en bouteille s'est faite au printemps suivant pour assurer la conservation des arômes de cette cuvée.



La cuverie du Domaine Fournier Père et Fils. Photo © Pierre d'Ornano / Aeternus.fr



Les Belles Vignes – AOP Sancerre / Rosé

Cépage : 100% pinot noir

Robe : rose corail, brillante

Le premier nez, très expressif, offre des arômes floraux, puis dominant des notes de fraise, de framboise et de bonbon anglais. L'attaque est franche, fraîche, le vin est soyeux et offre de la matière en bouche et une belle fraîcheur. La longue finale est caractérisée par des saveurs de pêche de vigne. La puissance et la complexité de ce rosé Les Terres Blanches, en font un vin de gastronomie de grande qualité.

Accords mets & vins

Votre poisson grillés ou en sauce, un agneau rôti aux légumes, un plat méditerranéen épicé (tajine de poulet au citron, couscous, etc.) seront sublimés par ce rosé frais et fruité.

Prix public conseillé : 18,60€

Où l'acheter...

Chez tous les bons cavistes, dans les boutiques **Aux Trésors de Bacchus** (Sancerre, St Satur et St-Aignan) ou sur le site Internet **Fournier Père & Fils**.

Coordonnées :

Route de la Garenne – Verdigny (18300)

-Tél. : +332 48 79 23 58

-Courriel : pierre.silex@fournier-pere-fils.com



La Façade du Domaine Fournier Père & Fils à Verdigny (Cher). Photo © Pierre d'Ornano / Aeternus.fr

<https://aeternus.fr/2026/05/05/les-belles-vignes-2025-de-fournier-pere-fils-un-rose-pur-pinot-noir-de-gastronomie/>