



KISS MY CHEF
La gastronomie en France

avril 16, 2026 //

Les Belles Vignes 2025, fraîcheur et minéralité

👁 43



Très expressive et avec une belle longueur, cette cuvée Les Belles Vignes 2025 procure, comme chaque année, un grand plaisir. Marqué par la fraîcheur et son terroir de silex, c'est un très joli vin de Loire produit par le domaine Fournier Père et Fils.

Empli d'élégance et au joli caractère ce nouveau millésime de Sancerre Les Belles Vignes 2025 est un vin à savourer sur une cuisine raffinée, pour apprécier justement sa subtile palette aromatique. Plus qu'une cuvée, Les Belles Vignes est la signature du Domaine Fournier Père & Fils et d'un terroir historique né au Moyen-Âge.

Étendu sur 2 900 hectares à l'est de Bourges, le vignoble joue avec les microclimats pour offrir un style inimitable. Le secret ? Une symbiose parfaite entre le Sauvignon et le trio géologique gagnant : Silex pour la tension / Caillottes pour le fruit / Terres Blanches pour la structure. Réunir la diversité de Sancerre dans un seul flacon : c'est le défi relevé par les cuvées Les Belles Vignes. Réputée pour sa régularité sans faille, elle incarne l'exigence du Domaine Fournier Père & Fils.

Ici, rien n'est laissé au hasard, avec une alliance parfaite entre technique et terroir, pour un plaisir précis et authentique.

Tout au long de l'année, les vignes bénéficient de la plus grande attention. Les parcelles sont vendangées avec soin, à maturité parfaite, afin de révéler pleinement chaque terroir. Après une extraction à basse pression, les jus fermentent durant trois semaines à température contrôlée. Un élevage sur lies fines et une filtration très légère permettent d'offrir l'expression la plus pure du terroir de Sancerre.

« Dans notre Sancerre « Les Belles Vignes », nous recherchons un style ciselé et tranchant, avec un bel équilibre entre la tension et la minéralité. Sur un millésime 2025 particulièrement solaire, nous avons réussi à préserver la typicité de la Loire, avec sa fraîcheur caractéristique. Le Sancerre 2025 se distingue par son expression aromatique, une belle densité en bouche, des notes d'agrumes et une finale épicée. »

Damien Laurent, œnologue Domaine Fournier Père & Fils



La robe est pâle aux reflets dorés. Le nez dévoile des notes de fleurs d'agrumes, de citron et de pamplemousse, rehaussées d'une touche de poivre blanc. En bouche, le vin se montre souple. L'attaque est fraîche et se développe en une belle minéralité saline, dévoilant une fine amertume aux notes acidulées et fraîches d'agrumes. La finale, saline, évoque de légères notes de thé.

Ce vin accompagne parfaitement un plateau de fruits de mer iodés, des huîtres charnues, une royale de Saint-Jacques et oursins, des rillettes de poisson et passion, un crudo de daurade aux framboises, un ceviche de bar et d'huîtres. Proposez-le aussi sur une fondue de homard, un cabillaud à la grenobloise, un bar vanillé à l'orange. La vivacité de son fruit citronné trouve aussi une résonance parfaite dans la finesse de la cuisine japonaise.

Les Belles Vignes 2025 du Domaine Fournier est disponible, chez les cavistes et en ligne Aux Trésors de Bacchus, au prix de 21,85 € la bouteille.

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

<https://kissmychef.com/articles/sancerre-les-belles-vignes-2025/>