

13/04/26

# LES VINS DE SANCERRE EN BLANC ET ROSÉ DU DOMAINE FOURNIER



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.

### **SANCERRE BLANC 2025 LES BELLES VIGNES : Un vin cristallin.**

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.

- Dégustation :

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.

- Accords Mets et Vins :

La vivacité de son fruit citronné trouve une résonance parfaite dans la finesse de la cuisine japonaise. Qu'il accompagne un plateau de fruits de mer iodés, des huîtres charnues ou la délicatesse d'un sashimi de bar, 'Les Belles Vignes' Sancerre blanc offre un accord d'une grande distinction.

- Prix conseillé 21,85 €.

### **SANCERRE ROSÉ 2025 LES BELLES VIGNES : un rosé gourmand.**

La récolte s'effectue à l'aube pour préserver la fraîcheur aromatique du Pinot Noir. Un pressurage direct, lent et minutieux, précède une fermentation à basse température, essentielle pour révéler les subtilités du terroir. La mise en bouteille, réalisée au printemps suivant, assure la conservation de toute la gourmandise de cette cuvée.

- Dégustation :

La robe est rose corail. Le nez, très expressif, s'ouvre sur des notes florales, puis évolue vers la fraise écrasée, la cerise, et le bonbon anglais, avec de subtiles notes lactées. Après une attaque fraîche, la bouche se révèle soyeuse, menant à une finale relevée où dominent l'orange sanguine et la pêche de vigne.

- Accords Mets et Vins :

Sa complexité et sa puissance en font le compagnon idéal d'une cuisine voyageuse : on se laisse séduire par un curry de poisson aux notes de gingembre ou un tajine de poulet au citron confit, où les épices viennent sublimer sa gourmandise.

- Prix conseillé 18,60 €.

## **LE DOMAINE FOURNIER PERE ET FILS**

Le Domaine Fournier Père & Fils se confond avec l'histoire de Sancerre.

Le Domaine Fournier Père & Fils, fondé en 1926 dans le hameau viticole de Chaudoux, situé sur la commune de Verdigny, est implanté au coeur du prestigieux vignoble de Sancerre. Niché entre la Loire et le Pays Fort, sur le plateau de la Sologne, il s'étend sur 39 hectares, répartis en 165 parcelles disséminées sur les collines et versants des appellations Sancerre, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon.

Attaché au respect des terroirs, de la vigne et de l'environnement, le domaine met un point d'honneur à cultiver ses sols de manière raisonnée. Il bénéficie ainsi d'un accès privilégié aux meilleurs terroirs de ces trois prestigieuses appellations.

Le Domaine Fournier Père & Fils sublime le potentiel de ses terroirs et invite à une véritable exploration à travers ses gammes : Cuvées Parcelles, Terroirs, Villages et Appellations. Cette démarche d'identification et de mise en valeur des sols est une quête passionnante, un aboutissement qui motive et inspire l'ensemble des équipes.

Depuis juin 2021, le Domaine Fournier Père & Fils est certifié «Vignerons Engagés», le premier réseau RSE de la filière viticole. Ce label rassemble et accompagne les producteurs dans une démarche de développement durable, en s'appuyant sur la norme ISO 26000 et une évaluation réalisée par l'AFNOR. Il intègre les enjeux environnementaux, sociaux et économiques, de la vigne jusqu'au verre.

Derrière cette certification, près de 6.000 vignerons et salariés s'engagent chaque année pour produire 1,6 million d'hectolitres, représentant 5 % des volumes de vin en France.

DOMAINE FOURNIER - Route de la Garenne - Chaudoux Verdigny 18300 Sancerre - tel +33 (0)2 48 79 35 24