

Les cuvées « Les Belles Vignes » du Domaine Fournier Père & Fils



Il y a des vins que l'on attend comme un rendez-vous d'été, précis, lumineux, presque évident. Et puis il y a ceux qui, derrière leur apparente simplicité, racontent un paysage entier, une géologie, une histoire. Les cuvées « Les Belles Vignes » du Domaine Fournier Père & Fils appartiennent à cette seconde catégorie, celles qui réussissent à condenser l'âme de Sancerre dans un seul verre, avec une justesse presque académique et un charme résolument hédoniste.

Car ici, tout commence dans le sol. À l'est de Bourges, sur ces 2 900 hectares façonnés depuis le Moyen Âge, la vigne dialogue avec une mosaïque de terroirs qui font toute la singularité de l'appellation. Silex pour la tension vibrante, caillottes pour l'éclat du fruit, terres blanches pour la profondeur et la tenue. Une trilogie géologique que le Sauvignon Blanc, cépage emblématique de Sancerre, vient révéler avec une précision presque chirurgicale.

Sancerre Blanc 2025, la netteté comme signature

Dans sa version blanche, « Les Belles Vignes » 2025 se présente avec cette élégance cristalline qui fait les grands Sancerre.

La vinification, menée avec rigueur, privilégie une extraction douce, des fermentations lentes et un élevage sur lies fines qui affine la texture sans jamais masquer le vin. Le geste est précis, presque minimaliste, au service d'une expression pure.



À la dégustation, la robe pâle aux reflets dorés annonce la fraîcheur. Le nez s'ouvre sur un registre ciselé d'agrumes, citron frais, pamplemousse, relevé par une touche subtile de poivre blanc. En bouche, l'attaque est nette, souple, puis le vin s'étire sur une trame minérale saline, signature des grands terroirs de Sancerre. Une fine amertume, noble, prolonge les notes d'agrumes et apporte de la verticalité. La finale, longue et délicatement saline, laisse affleurer des nuances évoquant le thé infusé, comme une respiration élégante qui signe un vin d'équilibre et de précision. Un blanc à la fois tendu et accessible, idéal pour accompagner des produits iodés ou une cuisine estivale épurée.

Sancerre Rosé 2025, la gourmandise maîtrisée

Changement de registre avec le rosé, mais pas de philosophie. Issu du Pinot Noir, vendu à l'aube pour préserver toute la fraîcheur aromatique, ce Sancerre Rosé 2025 joue une partition plus sensuelle, sans jamais perdre en précision. Le pressurage direct et délicat, suivi d'une fermentation à basse température, permet de capturer l'éclat du fruit dans ce qu'il a de plus pur.

Dès le premier regard, la robe corail séduit, lumineuse, presque appétissante. Le nez est généreux, immédiatement expressif. Les fleurs ouvrent le bal, rapidement rejointes par des notes de fraise écrasée, de cerise juteuse, puis une touche plus régressive de bonbon, subtilement nuancée par des accents lactés. Une complexité gourmande, mais jamais excessive. En bouche, l'attaque fraîche laisse place à une texture soyeuse, enveloppante, qui glisse avec élégance. Le vin gagne en relief sur la finale, plus tonique, marqué par l'orange sanguine et la pêche de vigne, apportant juste ce qu'il faut de tension pour équilibrer la gourmandise.

L'art de l'assemblage des terroirs Avec « Les Belles Vignes », le Domaine Fournier Père & Fils signe bien plus qu'une cuvée. C'est une synthèse, presque une interprétation de Sancerre dans ce qu'il a de plus lisible et de plus constant. Une régularité rare, qui repose sur une maîtrise technique irréprochable et une lecture fine du vignoble.

Blanc ou rosé, les deux expressions partagent cette même ligne de conduite : précision, équilibre, et une capacité à conjuguer exigence œnologique et plaisir immédiat. Des vins qui parlent autant aux amateurs avertis qu'à ceux qui cherchent simplement le goût juste de l'été, avec ce supplément d'âme qui fait toute la différence.

A propos : Le Domaine Fournier Père & Fils, fondé en 1926 dans le hameau viticole de Chaudoux, situé sur la commune de Verdigny, est implanté au cœur 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



Paris Frivole

paris-frivole.com

Les cuvées « Les Belles Vignes » du Domaine Fournier Père & Fils

17 Avril 2026

p. 3/3

[Visualiser l'article](#)

véritable exploration à travers ses gammes : Cuvées Parcelnaires, 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. Pour en savoir plus, rendez - vous sur : [https://vignerons - engages.com](https://vignerons-engages.com)