

Quatre vins blancs de printemps pour déguster asperges, fruits de mer et premiers soleils

Publié par [Patricia de Figueiredo](#) le 21 avril 2026

([Accords mets & vins](#)) Pour accompagner asperges, fruits de mer et poissons de saison, [Patricia de Figueiredo](#) a retenu quatre [blancs](#) de caractère. Un Sancerre *Les Belles Vignes 2025* de [Domaine Fournier Père & Fils](#) (photo), signature saline et ciselée du sauvignon. Un Château de Mille *Célestine 2024* (AOP Luberon), bio, floral et persistant. Un *V de Viognier 2024* du Domaine de l'Odylée (Côtes du Rhône), gourmand et structuré. Enfin, un Mont Caume *Blanc 2025* du Domaine de l'Olivier, trio méditerranéen clair, rôle, ugni blanc aux accents d'agrumes. Bonnes dégustations!

Sancerre, Les Belles Vignes 2025 Fournier Père & Fils

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 vignoble de Sancerre et appartient à Joost de Villebois. 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.

Le Domaine fait parti du label *Vignerons Engagés*.

Ce nouveau millésime de cette cuvée signature Sancerre, *Les Belles Vignes 2025* se distingue par des sauvignons de plusieurs sols et de plusieurs collections : silex pour la tension, Caillottes pour le fruit et Terres blanches pour la structure. Élevé sur lies fines, il bénéficie d'une filtration très légère.



Sancerre, Les Belles
Vignes 2025 Fournier
Père & Fils

“ « *Le Sancerre 2025 se distingue par son expression aromatique, une belle densité en bouche, des notes d'agrumes et une finale épicée.* »

analyse **Damien Laurent** l'œnologue du domaine.

L'expression la plus pure du terroir de Sancerre se sert avec des fruits de mer, mais aussi des tartares de bar et des sushis qui s'accordent avec sa finale saline mais aussi des asperges vertes sauce mousseline.

21,85 €

<https://singulars.fr/blancs-de-printemps-quatre-bouteilles-pour-asperges-fruits-de-mer-et-premiers-soleils/>